Oec. 1507.

Oeconomia. Arborum fructiferarum cultura. Pomona variar. region. 302.

Oec. ~~agr. N. 450.~~

<36612016860019

<36612016860019

Bayer. Staatsbibliothek

Sistematisches
Verzeichniß
aller
in den Baumschulen der podiebrader Dechantey
kultivirten Obstsorten,
nebst Beisetzung aller der Sinonimen und Provinzialbenennungen, unter welchen sie in den meisten pomologischen Schriften vorkommen; wie auch einer kurzen Anzeige der Güte, Zeit der Reife, Dauer der Früchte, und andern nützlichen Anmerkungen.

Von
Mathias Rößler,
Dechant in Podiebrad, der k. ökonomisch-patriotischen Gesellschaft Mitglied.

Prag, bei Karl Barth 1798.

363.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Vorbericht.

Im Jahre 1795. hat Herr Doktor Schmied meinen Baumschulkatalog, den ich ihm als einem Freunde der Pomologie lieh, unter dem Namen Pomona Bohemica in Druck gegeben.

Ich erwartete wegen diesem täuschenden Namen, den zuverlässig kein Katalog, wenn er auch noch so räsonirend wäre, verdient, von den Freunden der Pomologie billige Verweise, und würde mich mit dem: "Es ist ohne meinem Willen und Wissen geschehen„ entschuldiget haben. — Allein sie waren nicht nur so nachsichtig, es zu übersehen: sondern auch sogar so gütig meine Absichten in der Jenaer Litteraturzeitung zu rühmen, und zu sagen:

"Dieser würdige Mann verdient aller Rechtschaffenen Achtung und seiner Mitbürger Dankbarkeit. Mit dem rühmlichsten Patriotismus befördert und verbessert er die nützliche Obstkultur in Böhmen. Zu dem Ende hat er nicht nur in Jaromirz eine sehr beträchtliche Baumschule von den ausgesuchtesten Obstsorten sowohl von Tafelobst, als wirthschaftlichem, angelegt, sondern er hat auch, wie Rezensenten von sicherer Hand bekannt ist, den schönsten Weg eingeschlagen, den guten Endzweck zu erreichen, und seine Landsleute in der Baumerziehung und Wartung zu unterrichten, indem er über 100 Exemplarien von Christs Baumgärtner auf dem Dorfe, wie auch verschiedene von dessen Handbuch über die Obstbaumzucht und Obstlehre gekauft, und den Schullehrern und Jünglingen in die Hände geliefert, daß also die erwünschtesten Früchte seiner edlen Bemühungen zu erwarten sind. Ohngeachtet aber dieser in Wahrheit ehrwürdige Geistliche seinen Kreis verlassen, und nach Podiebrad befördert worden, so hat er auch bereits daselbst eine noch beträchtlichere Baumschule angeleget, und setzet auch da seine edle Bemühung fort, seine Gegend zu beglücken; in solchem Lichte zeigt sich nur der Men-

schen-

schenfreund, dessen Asche einst noch seine Landsleute segnen und Dank und Ruhm zollen werden. — Das tabellarische Verzeichniß seiner angepflanzten Obstsorten ist überaus reichhaltig, in dem sich das Aepfelregister auf 266, das Birnenregister auf 181, Pfirschen auf 31, Abrikosen auf 12, Kirschen auf 46, Pflaumen auf 34 Sorten beläuft."

Seitdem wurde meine Sammlung mit vielen feinen Sorten ansehnlich vermehrt; daß sie aber gegenwärtig noch nicht so zahlreich ist, sich mit jeder ausländischen messen zu können, oder sogar zu übertreffen, kann jeder selbst aus gegenwärtigem Verzeichnisse beurtheilen.

Dieses Verzeichniß hat überdies noch den wesentlichen Vortheil, daß jeder Baumliebhaber alle die Sinonimen und Provinzialnamen darinn findet, mit welchen die Pomologen, die hier verzeichneten Sorten belegten — ein Vortheil, der der großen Verwirrung in der pomologischen Nomenklatur wenigstens zum Theil steuern, und die Baumliebhaber, die diese Schriften haben, von der vielfachen Anschaffung einer und der nämlichen Sorte unter verschiedenen Namen sichern kann!

Liebhaber der pomologischen Lektüre werden auch zugleich finden, ob Duhamel, Quintinye, Knoop und andere, deren Schriften sie lesen, diese oder jene Sorte des Verzeichnisses unter dem oder jenem Namen an den angeführten Stellen gemeint und beschrieben haben.

Die Güte jeder Sorte, die Zeit ihrer Reife, ihre Dauer oder Haltbarkeit ist auch überall beigesetzt. — Freilich kann es hier nicht auf einige Tage, oder auch selbst Wochen ankommen; weil die frühere oder spätere Reife des Sommer- und Herbstobstes größtentheils von der kalten oder warmen Witterung — von dem feuchten und kühlen, warmen oder trockenen Boden, und auch von der östlichen, südlichen, oder westlichen Lage der Espaliers abhängt: bei der Lagerreife und Haltbarkeit des Winterobstes dagegen das Meiste auf die kühlen oder warmen Obstkammern ankömmt.

Auch schon die frühere oder spätere Abnahme des Obstes vom Baume bewirkt wesentliche Veränderungen in seiner Güte und Haltbarkeit! Daher kömmt es, daß auch unsere besten Winteräpfel und

Birnen auf dem Lager zusammenschrümpfen, und vor der Zeit alt werden, wenn sie nicht so lange als möglich an ihren Bäumen gelassen werden: das Sommerobst dagegen, Pflaumen und Kirschen ausgenommen, mehlig und unschmackhaft wird, wenn man es am Baume überreifen läßt. — Man würde daher der Klassifikazion dieses Verzeichnisses sehr Unrecht thun, wenn man sich gegen so was verstösse, und dann dennoch nach der Güte und Dauer seiner zur Unzeit abgenommenen Sorten die Richtigkeit dieser Schrift beurtheilen wollte.

Von der Angabe der beiläufigen Größe der Aepfel- und Birnbäume soll jeder Baumpflanzer auf die beiläufige Entfernung schliessen, die er ihnen in seinen Baumgärten anweisen soll: und von der bei jeder Birnsorte gemachten Anmerkung, ob sie auch auf Quitten gerathe? ob er sie auch auf diesen veredeln dürfe?

Freilich weis ich gar wohl, daß es noch nicht ganz außer Zweifel sey, ob der Quittenbaum nur zufällig, oder wesentlich die Birnen verändere? Mehrere Pomologen behaupten das Erstere. Und Lüder sagt: daß das Rauhe, welches sich in den auf Quit-

ten

ten veredelten Früchten befindet, nicht von der Natur der Quitte, sondern entweder von dem rauhen und feuchten Erdreiche, oder vom überflüssigen Miste, womit das Erdreich im Setzen gedünget worden, herkomme. — Wäre dieses, so würde man doch wieder von einer ganz andern Seite mit der Quitte aufliegen; weil sie gerade nur so ein feuchtes und kühles Erdreich liebt, und in einem warmen, trockenen Boden ohne häufiges Begiessen nicht fortkömmt.

Allgemein hat man jedoch angenommen, daß sich für Quitten alle saftvollen und schmelzenden Birnsorten vortreflich schicken: jene aber, die von Natur gern Steine in ihrem Fleische ansetzen: die nicht saftig genug, sondern trocken sind: wie auch alle, deren Fleisch nur brüchig ist, nie auf Quitten veredelt werden sollen; weil dann dieser ihre natürlichen Fehler durch die Unterlage der rauhen, trockenen und herben Quitte nur noch größer würden.

Man würde also wieder der Klassifikazion der Birnen dieses Verzeichnisses Unrecht thun, wenn man eine Birne mit halbschmelzendem und zartem, oder gar brüchigem Fleische auf Quitten veredeln wollte, und dann von ihrer zufälligen geringern Güte, die ihr die Quitte, oder die Lage gab, auf die Unrich-

tig-

tigkeit des, ihr in dem Verzeichnisse angewiesenen Ranges schliessen wollte.

Wer jedoch alle Sorten Birnen ohne Unterschied auf Quitten veredeln will, der wird am besten thun, wenn er nach dem Rathe des Hrn. Hofraths und Doktor Diel in der Anleitung zu einer Obstorangerie in Scherben, alle seine Quitten mit der weißen Butterbirne — Beurré Blanc — eher veredelt, und auf dieser erst wieder die ihm unbekannte, oder durch Proben auf bloßen Quittenstämmen ausgemacht schlecht gedeihende Sorte zu veredeln versucht. Pfropft er diesen Trieb der weißen Butterbirne, die so gut auf Quitten anschlägt, acht bis neun Zoll von der Stelle des ersten Knotens, so hat er einen vortreflichen Mittler zur Verbesserung des Baumsaftes für die eigensinnigen Sorten der Birnen, die auf bloßen Quitten nicht gedeihen wollen; und erzielt dadurch den Vortheil, jede Birnsorte nach ihrer natürlichen Güte auch auf Quittenstämmen erziehen zu können.

Bei den Pfirschen habe ich nur ihre Größe, Farbe, Geschmack, und die Zeit ihrer Reife angegeben. Ob sie zu der Familie der wolligten oder glatten, der ablösigen oder unablösigen gehören, zeigt die Eintheilung selbst, in welcher sie geordnet sind.

Eben so verhielt ich mich bei Kirschen und Pflaumen. Schon die Uiberschrift der Eintheilung sagt: ob sie rund, oder herzförmig, diese von hartem oder weichem Fleische, jene süß oder sauer, mit

wei-

weißem oder färbigem Safte sind. Ihre Größe, Güte, und die Zeit ihrer Reife wird man im Texte finden.

Auf umständlichere Beschreibung der verschiedenen Obstarten konnte ich mich nicht einlassen, weil ich keine Pomona oder Fructologie schreiben, sondern nur ein Verzeichniß meiner Sorten herausgeben wollte. Dieses sollte aber nicht ein bloßes Namenverzeichniß ter Arten seyn, sondern es sollte sie bestmöglichst bestimmen, ihren zuverläßigen Werth und ihre Güte angeben, und alle die Schriftsteller, bei welchen sie unter verschiedenen Namen vorkommen, nennen.

Und damit diese Arten nicht wie untereinander geworfen ohne Ordnung erschienen, folgte ich der einstweiligen sistematischen Eintheilung des H. Christ, weil sie mir einfacher und natürlicher, und zu meiner Absicht viel dienlicher schien, als die des Herrn Manger. Ein vollkommenes Sistem der Pomologie in seinem ganzen wissenschaftlichen Umfange kann man erst dann von Jemanden erwarten, wenn durch die unsterblichen Bemühungen des Herausgebers des deutschen Obstgärtners und seiner mitarbeitenden Freunde mehr Licht über Charakteristik der Obstsorten verbreitet seyn wird. Wer sich schon gegenwärtig darüber wagen wollte, würde nur ein Gebäude aufführen, welches wegen seiner Irregularitäten mit der Zeit eingerissen, und überbauet werden müßte.

So

So viel zur Begleitung dieses Verzeichnisses! — Es wäre sehr überflüssig, die vielen und wesentlichen Vortheile erweisen zu wollen, welche eine ausgebreitete Baumzucht, und die Kultur eines ausgesuchten Obstes jedem Lande gewähren; da sie in allen pomologischen und ökonomischen Schriften hinlänglich erwiesen sind, und es nun allgemein anerkannt ist, daß der Obstbau in der Landwirthschaft eben so wichtig sey, wie der Kornbau und die Viehzucht.

Ein Acker, dessen Reine mit guten Bäumen besetzt sind, trägt noch einmal so viel im Baaren, als ein anderer mit unbesetzten Reinen. — Der Schatten der Bäume, so lange sie klein sind, schadet dem Getraide gar nichts, sind sie erwachsen, nur wenig; weil er wandelbar ist, und sich mit der Sonne wendet. — Und ersetzt dann die Obstlöse nicht hundertfach alles, was etwann der Kornärnde dennoch abgehen sollte? — Warum dulden unsere Landwirthe so gern auch schon die wilden Holzbirnen in ihren Aeckern, als weil sie aus Erfahrung wissen, daß sie ihnen mehr nützen als schaden? Und würde ihnen ein edler Baum, dessen Früchte sie vielfältiger in ihrer Haushaltung nützen könnten, nicht noch mehr eintragen? und mit seiner viel kleinern Krone weniger Schatten auf Feldfrüchte werfen, als die riesenmässigen wilden Birnbäume?

Ich habe Baumgärten gesehen, deren Obst zu 700, 800 fl. an die Obsthändler, und hiemit auch nicht einmal im halben Preise verkauft wurde, und die Getraidemandeln lagen da zur Zeit der Aerndte eben so dicht, wie auf allen andern ledigen Aeckern.

Der fränkische Kreis schätzt seinen jährlichen Obstertrag auf mehrere Millionen Gulden, und wann litt er noch eine Noth am Getreide? Das Städtchen Kromber in der Wetterau trocknet allein jährlich über 1000 Zentner Mirabellen, und gegen 1000 Zentner süsse Maykirschen! Man schliesse von dieser Zahl auf die viel größere der andern Pflaumen, Kirschen und Weichseln, und dann auf die schönen Summen Geldes, die es dafür vom Auslande bezieht. Im Jahre 1784. bekam einer der würdigen Pfarrer dieser Gegend bloß an Aepfeln über 400 Malter Dezem! — Wenn nun dieser Dezem auch der wirkliche zehnte Theil der Apfellöse war, wenn ihm auch ein jeder Apfelbaum unterworfen war, und man ihn auch noch so gewissenhaft abführte: so war die ganze Apfelärnde dieses kleinen Sprengels 4000 Malter, oder bei 8000 niederösterreichischen Metzen. Was muß dann erst die Aernde der Birne, der Kästen, der Wallnüsse, und des andern Obstes dieser ämsigen und geseegneten Gemeinde eingetragen haben? —

Böh=

Böhmens meiste Kreise haben zuverlässig eine sehr vortheilhafte, paradiesische Lage zur Baumzucht. Schon die hie und da auch in dem rauhesten Gebirge zerstreuten wilden Holzbirnen, Kirschen und andere Fruchtbäume zeigen, wie gut da auch die edleren Sorten angeschlagen haben würden, wenn man sie dahin verpflanzt, oder die schon dort stehenden veredelt hätte. Könnte es also des Seegens der Pomona in seiner ganzen Fülle nicht eben so geniessen, wie diese geseegneten Provinzen? — Und doch reiset man ganze Strecken dieses von Natur so fruchtbaren Landes durch, ohne eine beträchtliche Zahl guter Bäume anzutreffen, wo es ihrer doch Millionen ohne Nachtheil des Kornbaues geben könnte! — Wenn jeder Reisende sich die Kultur des feineren Obstes, und die Kultur des feineren Geschmacks einer Nazion als coexistirend, wie Hr. Hofrath von Diel dächte: was müßte er von dem Geschmacke und Kultur der sonst so guten und edlen Böhmen halten?

Man findet zwar auch Kreise, die mit schönen Gärten und Pflanzungen prangen: aber diese sind im Ganzen sehr unbeträchtlich, und ihre Sorten, einige herrschaftliche Gärten ausgenommen, sehr mittelmässig. Davon zeigen jene Obsttransporte, welche sich die Wohlhabenden aus Tyrol, Steyermark und an-

der-

derwärts her für ihren Nachtisch verschreiben. Wo doch Böhmen bei einer größern und besser gewählten Obstkultur, alle die um sich liegenden nördlichen Provinzen hinlänglich selbst damit versehen könnte.

Was ich zu der Kultur des feinern Obstes beizutragen vermochte, habe ich gethan! Ich sammelte alle die feinsten und besten Sorten Europens, womit Frankreichs, Englands und Hollands Pomologien so lange schon stolzirten, für mein Vaterland; und fand Freunde im Auslande, die mich hierin redlich unterstützten.

Denn ich war überzeugt, daß zwar Böhmen die Zahl seiner Bäume auch in die Millionen vermehren, aber keine schlechte in eine bessere, keine Sommer- in eine feine Wintersorte hätte verwandeln können. Ohne diese Fürsorge hätten seine Gärten nur immer das mittelmässige einheimische Obst getragen: so wie seine Schaafe ohne spanische Stöhre nur immer rauhe Lämmer, und seine Stutten ohne Bescheller von besserem Schlage nur immer die trägen böhmischen Füllen geworfen haben würden.

Meine gegenwärtigen Baumschulen zählen etwa, die Mutterbäume abgerechnet, 30000 Stück junger Bäume — eine schöne Zahl auf eine Privatpflanzung! Aber was wäre sie, wenn ich keine Nachahmer

mer finden sollte? — Kaum um den hundertsten Theil eines böhmischen Kreises zu besetzen, würde sie hinreichen.

Meine Absicht gieng bloß dahin, den böhmischen Pflanzungen Mutterbäume von den besten Sorten jeder Gattung zu verschaffen, und mein Wunsch kann hiemit kein anderer seyn, als daß alle diese Pflanzungen sich Sorten aus diesem Verzeichnisse wählen, ihre Baumschulen damit veredeln, die veredelten numeriren, und mit ihren Namen und Numern in ihre Baumschulregister eintragen. Damit nicht nur sie selbst wissen, was für Sorten sie in ihre Baumgärten verpflanzen: sondern daß sie auch die überflüssigen guten dem Landmanne überlassen können. Denn so lange der niedere Landmann sich nicht der Obstkultur mit eben dem Fleiße, mit welchem er sich auf den Ackerbau legt, widmet: so lange wird sie nie den Grad der Vollkommenheit erreichen, dessen sie fähig ist. — Der niedere Landman aber wird es gewiß nicht eher thun, als bis ihm seine Gutsherren vorgehen, auf ihren Gütern gute Baumschulen und große Obstpflanzungen anlegen, ihn durch ihr Beispiel reizen, und von dem tausendfachen Nutzen der Obstkultur sinnlich überzeugen.

Man

Man sieht es gleich, wenn man die Gegenden Böhmens durchgehet, wo so ein Wohlthäter des Landes durch sein Beispiel schon gewirkt hat, oder wo noch der Landmann in diesem Zweige der Oekonomie sich selbst überlassen war. — Ihr edlen Böheims! Grundherren und Obrigkeiten! — Niemand ausgeschlossen, wer Macht und Vermögen hat, den Wohlstand seiner Zeitgenossen und Nachkommen zu befördern — Lasset euch zur Verbreitung einer so guten Sache, und zur Stiftung eines Denkmals bewegen, das dereinst noch von der Güte eueres Herzens, von der Größe euerer Menschenliebe, und von euerem rühmlichen Daseyn auf der Welt zeugen wird. — Die Ehrfurcht für euern Rang, und euere persönlichen Vorzüge, wird sich bei euerem Unterthan nie sicherer erhalten, als wenn er euch für die Beförderung seines Wohlstandes Dank schuldig ist.

Die vorläufigen Kenntnisse, die der Landmann als ein angehender Baumpflanzer haben muß, kann er bald entweder von dem Gärtner seines Grundherrn, dem Schulmanne seines Dorfes, oder auch von einem andern Obstfreunde seiner Gegend erlernen. Und seine Kinder werden nun schon ohnehin in den meisten Dorfschulen Böheims in der Baumzucht unterrichtet. Diese aber, die ihm diesen Unterricht ertheilen sollen, und

sich

sich dadurch um das Wohl seiner Zeitgenossen und Nachkommen so sehr verdient machen können, finden Bücher genug, die einen vollständigen Unterricht in der Baumkultur enthalten.

Unter ihnen allen verdient den Vorzug das Handbuch über Obstbaumzucht und Obstlehre von J. L. Christ, erstern Pfarrer zu Kronberg an der Höhe, der k. kurfürstl. Landwirthschaftsgesellschaft zu Zelle Mitglied, neue verbesserte und viel vermehrte Auflage. Frankfurt am Main 1798.

Dieses vortrefliche Buch enthält im ersten Theile alles, was ein Baum von seinem ersten Entstehen aus dem Kerne bis in sein spätestes Alter von Menschenhänden zu erwarten hat. Im zweiten die Behandlung und den Schnitt der Zwergbäume aller Art. Im dritten die Behandlung des Obstes, und seine Anwendung zum ökonomischen Gebrauche und Nutzen. Und im vierten eine Beschreibung der meisten vornehmsten Obstsorten ꝛc. Und hiemit alles, was auch ein Meister in der feinern Baumzucht wissen soll, und ist in der Buchhandlung des Verlegers dieses Werks um 4 fl. zu haben. Ich wenigstens würde als Grundherr keinem Manne meine Gärten und Pflanzungen anvertrauen, wenn er auch mit noch so viel Lehrbriefen und Kundschaften versehen wäre, wenn ich seine Kenntnisse nach diesem Buche nicht geprüft hätte.

Wer jedoch auf ein Obstgartenbuch mehr verwenden kann, und sich in dem ganzen wissenschaftlichen Umfange der Baumzucht und Pomologie weiter umsehen will, der kaufe sich den deutschen Obstgärtner, oder gemeinnütziges Magazin des Obstbaues in Deutschlands sämmtlichen Kreisen, verfaßt von einigen praktischen Freunden der Obstpflege, und herausgegeben von J. V. Sickler, Pfarrer zu Kleinfahnern in Thüringen.

In dieser periodischen Schrift, von welcher seit 1794. jährlich 8 Hefte um 4 Reichsthaler, seit 1797. aber 12 Hefte um 6 Reichsthaler herausgegeben werden, findet man mehr beisammen, als man in einer ganzen pomologischen Bibliothek der Alten und Neuern gefunden haben würde.

Grundherren, denen das Wohl ihrer Gärten, und die Aufnahme der Obstkultur am Herzen liegt, kann dieses gemeinnützige Werk nie zu kostbar scheinen; denn ihre Gärtner, wenn sie es ihnen zur Belehrung mittheilen, werden ihnen diesen Aufwand in ihren Pflanzungen tausendfach einbringen.

Warum der Obstbau seiner so vielen und wichtigen Vortheile ungeachtet, bisher dennoch so wenig Beförderer befunden habe, davon scheint mir die Hauptursache gewesen zu seyn: daß Jedermann den Lohn

sei-

seines Fleißes sogleich ärnden will, der junge Baum aber seinen Erzieher erst in spätern Jahren mit seinen Früchten lohnt, und oft gar erst seinen Nachkommen zu Guten kömmt.

Ich kenne Leute, die eben so große Summen für Blumen nach Holland, als ich für Bäume und Reiser ins Ausland versandten. Und wenn ich sie zu überreden suchte, daß, wenn sie ihrer Flora nicht ganz entsagen wollten, sie wenigstens ihre Lieblingsneigung auch mit der Pomona theilen, und nur einige Sorten Bäume mit dem Blumentransporte aus Holland kommen lassen möchten: erhielte ich zur endlichen Antwort: "ich werde die Früchte dieser Bäume nicht mehr erleben." Ich konnte ihnen freilich mit dem Verfasser der Gedanken über die Baumzucht im Großen antworten: "daß wir unsern Nachkommen eben die Aufmerksamkeit und Fürsorge schuldig wären, die wir unsern Voreltern zu verdanken haben: daß es Pflicht gegen sich selbst sey, unsere Nachkömmlinge in dem Anschauen und Genuße dessen, was wir für sie gethan haben, alsdann noch zum Dank und Andenken an uns zu verbinden, wenn wir selbst schon lange nicht vorhanden sind: und daß je mehr wir des

Guten und Löblichen hinterlassen, es desto überzeugender wäre, daß wir unser Daseyn auf der Welt wohl angewendet haben: — Aber würde ich sie dadurch gewonnen haben? —

Wäre ich schon damals von den unendlichen Vortheilen der deutschen Obstorangerie in Scherben so gut überzeugt gewesen, wie ich es itzt bin: so würde es mir zuverlässig gelungen seyn, ihre ganze Leidenschaft für Blumen auf die Baumzucht zu leiten! Und wie viel Gutes würde ich dadurch für ihre Gegend nicht gestiftet haben? —

Diese für die Verbreitung der feinen Obstkultur eben so vortheilhafte, als für das eigentliche Studium der Pomologie unentbehrliche Obstorangerie in Scherben hat man dem Herrn Hofrathe und Medikus Diel zu verdanken. Den vollständigen Unterricht, wie sie zu behandeln ist, enthält die von ihm verfaßte anonimische Einleitung zu einer Obstorangerie in Scherben. Frankfurt am Main 1796. Sie ist in der Buchhandlung des Verlegers dieses Werkes um 45 kr. zu haben, und für einen Baumliebhaber eben so viele Tausende werth! — denn sie zeigt ihm Wahrheiten, die ihm in der Natur der Bäume noch

lange

lange ein tiefes Geheimniß geblieben wären, und leitet ihn auf Entdeckungen, auf die er nie verfallen wäre.

Ich glaube nicht, daß es Jemanden geben werde, der diese schöne Einleitung nicht selbst lesen wollte. Und da sie alle die Vortheile einer Obstorangerie in Scherben ausführlich erzählt: so brauche ich zu ihrer Empfehlung weiter nichts zu sagen, als

1) daß man in Scherben von jeder Gattung Obstes schon im zweiten, höchstens im dritten Jahre die schönsten, reinsten und köstlichsten Früchte genüssen könne, und daß hiemit diese Orangerie den Vorwurf "Ich werde die Früchte dieser Bäume nicht mehr erleben,, ganz aufgehoben habe. Alle meine Bäumchen trugen mir schon im zweiten Jahre zu drei bis vier Aepfeln und Birnen, die so groß und so rein waren, als ich sie von 50jährigen Hochstämmen nicht erwartet hätte. Im dritten und vierten Jahre tragen sie noch einmal so viel. Sauere und süßsäuerliche Kirschen liefern ihren ganzen Teller: süsse, auch eine beträchtliche Anzahl, zumal wenn man ihnen größere Scherben oder gar Kübel giebt. Zur Zeit ihrer Blühte stellen sie ein großes prachtvolles Bouquet vor, welches

ches meine Fenster viel reizender schmückt, als es sonst die kostbarsten Nelken und Hiazinten thaten. Nach ihrer Blühte, die eben so lange, wie die der andern Blumen währt, brauche ich mich nicht erst zu sorgen, mit was für neuen Blumen ich die erledigten Stellen der abgestorbenen Nelken besetzen soll. Sie ergötzen das Auge mit ihren heranwachsenden Früchten den ganzen Sommer, füllen meine Fenster mit angenehmen Grün, und im Herbste färben sich ihre herabhangenden Früchte, wie die schönsten Tulippen. Dazu dauern mir diese Bäumchen in ihrer ununterbrochenen Fruchtbarkeit bei der, in der Einleitung vorgeschriebenen Pflege auch durch vierzehn Jahre! — Welche Blume erreicht in der Scherbe so ein hohes Alter? — Und auch dann sind sie noch nicht verloren: sondern können aus den Scherben in die Blumenbeete verpflanzt werden, wo sie neues Leben und Fruchtbarkeit erhalten.

2) Daß auch jene Liebhaber der Sammlungen, denen die Vorsehung nicht so viel Erdfläche beschied, als eine zahlreiche Sammlung Bäume zu ihrer regelmässigen Anpflanzung fordert, dennoch ganze vollständige Sammlungen unterhalten, und ihren vielfäl-

tigen

tigen Segen in ihren Gegenden verbreiten können. Denn welcher Grundherr wird nicht sodann auch nach solchen Hochstämmen für seine Baumgärten trachten, deren vortrefliche Früchte er schon einmal in den Scherben gesehen, und verkostet hat? — Und wer wird so einem Sammler im Sommer ein Plätzchen von einigen Quadratruthen zu einer Stelage in seinem Garten, auf welche er ihrer Hunderte reihen kann: und im Winter einige Gemüßbette zu ihrer Uiberwinterung nicht gern leihen? — Mehr Fürsorge für den Winter brauchen diese Bäumchen nicht. Ich grabe die Meinigen im späten Herbste immer sammt den Scherben in die Erde ein, so daß die Scherben 6 bis 7 Zoll unter die Erde kommen, und nur der übrige Schaft mit seiner Krone über ihre Oberfläche hervorragt: hebe sie erst spät im Frühjahre aus ihren Winterquartieren, und geniesse im Sommer der herrlichsten Früchte. Wer Glashäuser, oder gegen die Sonne gelegene Zimmer hat und frühere Früchte wünscht, der kann sie freilich in diesen aufbewahren. Nur muß er den Grad der Wärme, die ihnen die Natur zur Zeit ihrer Blühte im Freien giebt, genau nachahmen, und sie nicht übertreiben. Die Abrikosen

for-

fordern hierinn die größte Aufmerksamkeit, weil sie im Freien oft auch schon unter dem Schnee blühen.

Man kann nebstdem diese Obstorangerie als bewegliche Gärten betrachten, die ihren Besitzer, wohin er auch übersiedlen muß, begleiten können. Und zum Wohl der Menschheit wünsche ich, daß die Besitzer solcher Sammlungen oft übersiedeln, und so ihre feinen und seltenen Sorten mehreren Gegenden bekannt machen müßten.

Die übrigen viel wesentlicheren Vortheile, die sie dem pomologischen Studium und der feinern Obstkultur gewährt, als: die Erleichterung der Kenntniß über Aechtheit, Varietät, Nomenklatur, und die Güte der Obstsorten: die Beförderung der künstlichen, reinen gewählten Befruchtungen, und Erzielung reiner Obstkernen von einzelnen Sorten zu künftigen neuen Generazionen: die Erzielung neuer Sorten aus diesen Kernen, und so weiter: kann Jeder in dieser schönen Einleitung selbst lesen. Ich will sie hier nicht im Compendio liefern, weil ich sie in den Händen eines Jeden ganz vom Herzen wünsche.

Um

Um aber auch die Anschaffung der Sorten dieses Verzeichnisses einem Jeden nach Möglichkeit zu erleichtern, werden

Erstens ihre Preise nachstehende seyn:

Aepfel.

Das Stück hochstämmig .. .. 36 kr.

Das Stück Piramide und Spalierzwerg auf Kernstämmen .. .. 30 kr.

Das Stück, Piramide und Spalierzwerg auf Paradiesäpfeln, wie auch Orangeriebäumchen in die Scherben .. .. 34 kr.

Ausgenommen: Mella de Rosmarino, Gräfensteiner, Pomme rose Panaché, Rewalscher Birnapfel, Muskatrenette, Reinette de Windsor, Nordrenette, Nelguin, Reinette de Normandie, Newton's Pippin, Reinette d'orée du Hamel, Transparente, Pomme naine de Reinette, der Apfelbaum mit großer gefüllter Blühte, kosten

Hochstämme .. .. 45 kr.

Zwerge auf Kernstämmen .. .. 35 kr.

Zwerge auf Paradiesäpfeln, wie auch Orangeriebäumchen in die Scherben 40 kr.

Birnen.

Das Stück Hochstämmig .. .. 40 kr.

— — Piramiden und Spalierzwerg auf Kernstämmen .. .. 35 kr.

— — Piramiden und Spalierzwerg auf Quitten, wie auch Orangeriebäumchen in die Scherben .. .. 35 kr.

Ausgenommen: Present Royale de Naples, Sorasin, St. Germain d'orée, Reine d'hyver, Beurré d' orée, Forellenbirne, zweimal des Jahrs tragender Birnbaum, fürstliche Tafelbirne, Bergamotte d'orée, Herbstbergamotte des Quintinye, Bergamotte Crasanne panachée, kosten

Hochstämmig .. .. 50 kr.

Das Stück Piramiden und Spalierzwerge auf Kernstämmen .. .. 40 kr.

Das Stück Piramiden auf Quitten, wie auch Orangeriebäumchen in die Scherben .. 45 kr.

Pfirschen.

Das Stück Piramiden und Spalierzwerge, wie auch Orangeriebäumchen in die Scherben 30 kr.

Ausgenommen: Die Maltheserpfirsche, die große und kleine Charlestowner Ananaspfirsche, die schwarze Chevreuse und Brignon de Newington, kosten 40 kr.

Abrikosen.

Piramiden und Spalierzwerge, wie auch Orangeriebäumchen in die Scherben, das Stück 30 kr.

Kirschen.

Hochstämmig .. .. 34 kr.
Piramiden und Espaliers, wie auch Orangeriebäumchen in die Scherben, das Stück .. .. 30 kr.

Ausgenommen: Die Kirsche vier auf 1 Pfund, 50 kr.

Pflaumen.

Hochstämmig, das Stück .. .. 34 kr.
Piramiden, Espaliers und Orangeriebäumchen in die Scherben, das Stück .. .. 30 kr.

Mispeln.

Piramiden und Espaliers, das Stück .. .. 30 kr.

Englische Stachelbeeren.

Das Stück .. .. 20 kr.

Sollte jedoch die Auswahl der Sorten bei Hochstämmen mir überlassen werden, so sind sie ohne Unterschied zu .. .. 30 kr.

Zweitens: Der Transport bis Prag (eine Tagreise), wo sich jeder Abnehmer ein Haus zur Abgabe, oder einen Kaufmann zu weiterer Spedizion nach Belieben wählen kann, wird von einer halben Ladung nie 2 fl., und von einer ganzen nie 5 fl. überschreiten. Kleinere Gebünde werden dahin unentgeltlich befördert.

Drittens: Die Zahlung kann entweder mit dem Postwagen über Kollin, oder durch einen der Herren Banquiers und Kaufleute in Prag geschehen.

Viertens: Die Bestellungen müssen zeitig geschehen, und die Früheren haben den Vorzug.

Fünftens: Soll es bei den Bestellungen der Zwerge immer beigesetzt werden: Ob sie auf Paradiesäpfeln und Quitten, oder aber auf guten Kernstämmen veredelt seyn sollen, weil man ohne diese Bestimmung immer die auf Kärnstämmen Veredelten einsenden würde. Und

Sechstens: Wird diese ganze Sammlung auch in Reisern abgegeben.

Nachschrift des Verlegers.

Alle in diesem Verzeichnisse zitirten Werke befinden sich in der k. k. Bibliothek allhier, und werden Jedermann in den bestimmten Lesestunden zum Nachschlagen und Lesen mitgetheilt. Denjenigen, welche sie selbst besitzen wollen, liefere ich sie um die bestimmten Preise, so wie ich auch erbötig bin, alle Aufträge in Rücksicht der Obstsorten selbst, bestens zu besorgen.

Aepfel.

I. Kalwillen.

1) Paasch-Appel. Sein Vaterland ist Holland, wo er nach dem Zeugnisse des *van Oosten* aus den Kernen des Calville blanche d'hyver, oder des in Böhmen sogenannten Küttenapfels, erziegelt wurde a). Die Franzosen nennen ihn Calville jaune, oder Pomme de Paques, die Deutschen den Osterapfel, oder gelben Kalwil. Er gehört zum ersten Range der besten Tafeläpfel, ist schon im November eßbar, und hält sich bis Ostern, woher er auch seinen Namen erhalten haben mag. Sein Baum wird wegen seiner außerordentlichen Fruchtbarkeit nur mittelmässig. Knoop beschreibt ihn S. 64. b) Hr. Christ S. 380. c) Manger S. 68. d)

2) Calville blanche d'eté, der weiße Sommerkalwil, oder Augustapfel. Stammt aus Frankreich. Knoop nennet ihn Witte Sommer-Calville S. 13. Der deutsche Obstgärtner im 1. Stücke des 6ten Bandes 1796.

A den

a) De Neederlansen Hof, en Register van alle de Sorten der voornaamste Vrugten door Hendrik van Oosten. 8. Leyden 1703.

b) Pomologie, ou Description des meilleurs Sortes de Pommes, et de Poires. Par Jean Herman Knoop. F. Amsterdam 1771.

c) Handbuch über die Obstbaumzucht, und Obstlehre von J. L. Christ. 8. Frankfurt 1794.

d) Vollständige Anleitung zu einer systematischen Pomologie rc. F. Leipzig 1780. von Manger.

den weißen Sommererdbeerapfel, und auch noch The White Summer Calville e). Er gehört zum zweyten Range, ist aber sehr gut zum Kochen, und reift schon im August und September. Sein Baum wächst frech, und macht eine große, spitzige Krone. Christ beschreibt ihn S. 382. Duhamel S. 275. f)

3) Calville blanche d'Automne, der weiße Herbstkalwill. Auch ein französischer Apfel. Knoop nennet ihn Juffers Kruid-Appel, Jungferngewürzapfel, Juffers Kruidling, Juffers-Appel, und beschreibt ihn unter diesem Namen S. 25. g) Er gehört unter die besten Aepfel seiner Zeit, ist auch treflich zum Kochen. Reift im September und Oktober. Sein Baum wächst stark, wird groß, ist aber nicht gar fruchtbar, wenigstens nicht in seiner Jugend. Christ. S. 381. Manger S. 66.

4) Calville blanche d'hyver, der weiße Winterkalwil. Ist der in Böhmen bekannte Kütten- oder Quit-

e) Der deutsche Obstgärtner rc.; herausgegeben von J. Sickler. 8. Weimar 1794., und in den nacheinander folgenden Jahren.

f) Traité des arbres fruitiers &c., par M. Duhamel du Monceau. 4. Paris 1768.

g) Witte Kruid-Appel, Louweris Kruid-Appel, Jacobs Kruid-Appel, und Pomme de Palestina werden in einigen gedruckten Katalogen verschiedenen Sorten Aepfel beigelegt; sie sind jedoch nur Synonimen eines und des nämlichen Apfels, der unten vorkommen wird, und der zwar um einen ganzen Monat früher, als der Juffers Kruid-Appel, oder Calville blanche d'Automne reift; dafür aber unendlich schlechter ist, und nur in die Küche taugt. Dieses diene zur Warnung allen Obstliebhabern, welche diese Katalogen haben, und sich die darin, mit diesem schönen holländischen Namen bezeichneten Aepfel als besondere, und von einander verschiedene Sorten anschaffen wollen.

Quittenapfel, von einigen wenigen auch der Sternapfel genannt. Sein Vaterland ist Frankreich. Weber h) und Möller i) nennen ihn Calville Blanche à cotés. Hessen k) Calville tardive, Calville de Gascogne, Pomme de Framboise, Calville de Coin. Zink l) französischen Quittenapfel. Henne m) weissen Erdbeerapfel. Die Niedersachsen: Egge-Eggeling, oder Eckapfel. Jonston n) Pareis, oder Pariserapfel. Weinmann o) Zopfapfel, Pomme Tapone. Einige andere auch Melonenapfel (doch ist der Melonenapfel eine ganz andere Sorte.) Er gehört zum ersten Range der vortreflichsten Tafeläpfel, ist eßbar vom Dezember bis März. Sein Baum wird in Böhmen nur mittelmäßig; hochstämmig gezogen, giebt er die schmackhaftesten, als Zwerg auf Paradiesäpfeln die größten, und reinsten Aepfel. Duhamel S. 279. Knoop S. 66. Christ S. 381. Manger S. 68. Der deutsche Obstgärtner im 5ten Bande 1sten Stücks S. 18.

5) Calville rouge d'eté, der rothe Sommerkalwil. Stammt aus Frankreich. Knoop nennt ihn Rode Somer-Calvil S. 12. Duhamel Calville d'eté

h) Webers gründliche Einleitung zum Gartenbau. 4. Hamburg 1727.

i) Möller Beschreibung der besten Arten von Kernobst. 4. Berlin 1759.

k) Heinrich Hessens Gartenlust 4. 1690.

l) Des Knoops Pomologie II. Theil, der aus des Konsistorialraths Zink Sammlung entstanden ist. F. Nürnberg 1766.

m) Henne's Anweisung, wie man eine Baumschule im Großen anlegen, und gehörig unterhalten soll. Halle 1773.

n) Io. Ionstoni Historiae naturalis de arboribus & plantis; libri X. F. Heilbr. 1668.

o) Io. Iac. Weinmanni Phytotoza-ichnographia. Fol. Regensburg 1735.

d'eté de Normandie S. 277. und zieht ihn seinem Calville d'eté vor, den er da eben beschrieb. Zink, Calville hative, Calville platte rouge d' eté, Calville royale d' eté. Henne, Sommererdbeerapfel. Hessen, Calville d'Eté petite, Grosse, rouge de Septembre. Der deutsche Obstgärtner, den rothen Sommererdbeerapfel, Pomme de Fraise. Er gehört zum ersten Range als Sommerapfel, reift mitten im July, hält sich nicht über 14 Tage, und darf nicht lange auf dem Baume bleiben, weil er sonst mehlig würde. Sein Baum wird mittelmäßig, trägt häufig, und taugt nicht zum Hochstamm. Christ beschreibt ihn S. 384. Manger S. 64. Der deutsche Obstgärtner im 1sten Jahrgange 2ten Bande. S. 20.

6) Calville rouge d'Automne, der rothe Herbstkalwil. Stammt aus Frankreich. Knoop nennt ihn S. 24. Rode Herfst-Calville, Herfst present, Gelders Present, Kant-Appel, Danziger Kant-Appel, die Namen jedoch (Framboos-Appel, Calville d'Automne rayé und Gestreepte Herfst-Calville) die er ihm eben daselbst als Synonimen beilegt, gehören ganz anderen Aepfeln, weil dieser nie gestreift ist. Hesse nennt ihn Pomme de Frambois. Elsholz p) großen Pariserapfel. In Hamburg heißt er Contoirapfel, Savoyscher Apfel. Er gehört zum ersten Range, hat einen schwachen Veilchengeruch, reift im Oktober und November. Sein Baum treibt stark in seiner Jugend, schickt sich aber mehr zum Zwerg- als Hochstamm, und als solcher muß er auch auf Kernstämmen, wegen seiner außerordentlichen Fruchtbarkeit sehr ins Holz geschnitten werden, wenn er nicht krüplicht wer-

p) Elsholzens neu angelegter Gartenbau. F. Leipzig 1715.

werden soll. Christ beschreibt ihn S. 385. Manger S. 66.

7) Calville rouge d'hyver, der rothe Winterkalwil, in Böhmen der Erdbeerapfel. Eine französische Sorte. Knoop beschreibt ihn S. 62. und nennt ihn Rode Winter-Calville, Sanguinole, Calville musquée, Calville rouge en dedans & dehors, Zink Calville longue d'hyver, Calville royale d'hyver, rothen Himbeerapfel. Der deutsche Obstgärtner legt ihm auch noch den englischen Namen the Red Winter-Calville bei. Er gehört zum ersten Range der besten Tafeläpfel, reift im Januar und Februar. Sein Baum wächst gut, wird mittelmäßig, ist dem Krebse sehr unterworfen, und trägt nicht gar sehr häufig. Christ S. 386. Manger S. 66. Duhamel S. 280. Der deutsche Obstgärtner im 8ten Bande 2ten Stück S. 95.

8) Calville rouge dedans & dehors, der in- und auswendig rothe Winterkalwil. Eine Abart von dem vorhergehenden, sein Fleisch ist unter der Haut, und oft bis an das Kernhaus roth, übrigens ist sowohl die Frucht, als auch der Baum dem vorigen in allem gleich, und wenn diese Röthe des Fleisches in dem Alter des Baumes, wie einige nicht ohne Grund wollen, zu suchen ist: so ist es wohl die vorhergehende Sorte selbst.

9) Calville rouge Normande de Merlet, der rothe Winterkalwil aus der Normandie des Merlets. Er ist auch eine Abart des Calville rouge d'hyver, die ihn jedoch an Güte und Haltbarkeit übertrifft. Seine Schaale ist viel dunkler, sein Fleisch bis ans Kernhaus röthlich, und seine Dauer bis Ende März. Duhamel beschreibt ihn S. 281.

10) Der langstielige rothe Winterkalwil. Ein in Böhmen im czaslauer Kreise gefundener Apfel vom ersten Range. Er unterscheidet sich von dem rothen Winterkalwil durch seinen langen, dünnen Stiel, und fein, auch auf jungen Bäumen röthliches Fleisch, in allem übrigen ist er ihm vollkommen gleich. Alle diese Winterkalwillen müssen länger am Baume bleiben, wenn sie im Liegen nicht welk, und runzlicht werden, und dadurch von ihrer Delikatesse viel verlieren sollen.

11) Der kleine rothe Winterkalwil. Die böhmischen Gärtner nennen ihn Calville rouge d' hyver, und dagegen den wahren Calville rouge d' hyver, den Erdbeerapfel; der gemeine Böhme den Feldscheresapfel. Er gehört nur zum zweyten Range, ist aber zu jedem wirthschaftlichen Gebrauche sehr geschickt, reift im November, hält sich über Ostern. Sein Baum wird nicht groß, macht eine besenartige, spitzige Krone, ist aber so außerordentlich fruchtbar, daß er sich auch in den schlechtesten Obstjahren voll, wie Zwiebelrollen, hängt; weßwegen er auch in diese Sammlung aufgenommen wurde.

12) Carolin d' Angleterre, der weiße Carolin. Ein deutscher Apfel. Knoop nennt ihn Karlyn-Appel, Sommer-Present, Present royale d' Eté S. 15. Elsholz Present-Apfel, Nonnetjes-Appel. Er gehört zum dritten Range, reift im September und Oktober. Sein Baum wird groß und fruchtbar. Christ S. 382. Manger S. 70.

13) Carolin d' Angleterre, der rothe Carolin des Zink. Auch ein deutscher Apfel. Er gehört zum zweyten Range, reift im Oktober, hält sich bis Ende Dezembers, und hat den auf seiner rothen Seite vom

Auge

Auge bis zum Stiele gehenden gelben Streife mit dem Prinzenapfel gemein. Sein Baum wächst stark, und wird, wie die meisten deutschen Sorten, groß.

14) Der Gråvensteiner Apfel. Sein Vaterland ist Italien, woher er zuerst ins Schleswigische gebracht, und im Schlosse Gravenstein angepflanzt wurde. Er gehört zum ersten Range der besten Tafeläpfel, und reift im November. Sein Baum wächst sehr stark, und trägt sehr reichlich. Christ beschreibt ihn S. 382. Den andern ist er noch unbekannt.

15) Calville Framboise, Himbeerapfel. Eine französische, und ganz andere Sorte als Framboqs-Appel; ungeachtet ihn Knoop S. 16. so nennet, und unter dem Namen Calville d'Automne rayée beschreibt. Dieser ist ein treflicher Apfel, gehört zum ersten Range, reift im September und Oktober, hält sich wohl aber auch bis Dezember. Sein Baum wächst frech, trägt stark, nur Schade, daß er dem Krebse sehr unterworfen ist.

16) Reinette grosse d'Angleterre, große englische Renette. Eine in England entstandene Sorte, die ungeachtet ihres Renettennamens wegen ihrem weiten Kernhause und Rippen zu der Familie der Kalwillen gehört. Sie ist vom ersten Range, hat einen erhabenen Renettengeschmack, weßwegen sie wohl Duhamel, der sie S. 299. beschreibt, zu den Renetten genommen haben mag. Ihre Reife fällt im November, Dezember und Januar. Ihr Baum wächst stark, und ist sehr fruchtbar. Christ S. 383. Manger S. 62. Duhamel S. 299.

17) Der weiße Herrnapfel. Ursprünglich ein Deutscher. Knoop nennt ihn Grote Heer-Appel,

Grote

Grote Prinsen-Appel, Winter-Present. Van Oosten, Present royal d'hyver, Soete Suure. Er gehört zum zweyten Range, reift im November und Dezember. Sein Baum wird groß und fruchtbar. Christ S. 383. Knoop S. 31. Manger S. 70.

18) Pomme imperiale blanche, der weiße Kaiserapfel. Eine Abart vom weißen Herrnapfel. Elsholz nennt ihn den grünen Kaiserapfel. Er gehört zum ersten Range, reift im Oktober, hält sich bis Dezember. Christ S. 384. Zink S. 93. Manger S. 70.

19) The hanging Body, der lange Karthäuser. Eine englische Sorte. Die Franzosen nennen ihn Pomme de Courtpendu, weil er allezeit unter sich hängt. Er gehört zum ersten Range, reift im November, hält sich bis Frühjahr. Ist auch ein sehr nützliches Wirthschaftsobst, zum Kochen, Backen, Schnitzen, und allem Gebrauch. Christ S. 384. Manger S. 80.

20) Calville d'Automne flemense, der rothe Paradiesapfel. Stammt aus Frankreich, und ist eine Abart von Calville rouge d'hyver. Manger nennt ihn den rothen Bastardherbstkalwil. Die Niedersachsen den Görlinger. Hoffmann den Zöpfer-Apfel. Er gehört zum ersten Range, schmeckt nach Himbeeren, reift im November, dauert bis Januar. Sein Baum wächst gut, wird mittelmäßig, und ist fruchtbar. Christ S. 385. Manger S. 66. Knoop beschreibt mehrere Paradiesäpfel, keiner jedoch ist diesem an Güte gleich.

21) Gros-Faros, Kaiserapfel. Eine andere Sorte als Pomme Imperial, den die Deutschen auch Kaiserapfel nennen. Sein Vaterland ist Frankreich. Er gehört zum ersten Range, reift im Februar; sein

Baum

Baum wächst frech, und wird groß. Christ S. 386. Mangern und andern ist er unbekannt.

22) Postophe d' eté, Sommerpostoph. (nicht Sommerborsdörfer) Stammt aus Frankreich. Gehört zum ersten Range; sein Geschmack gleicht dem der rothen Kalwillen; reift mit Ende August. Gewöhnlich hat er nur 4 Saamenfächer, die groß sind, und große Kerner enthalten. Duhamel beschreibt ihn S. 82. Manger S. 68.

23) Roode Kruis - Appel, rother Kraidapfel. Stammt aus Holland. Knoop nennt ihn auch noch Roode Kruis - Appel van Gelder, Gelders Kruis, Roode bastaarde Kroon, Rode bastaard Aagt. Ist nur ein gemeiner Kochapfel, reift im Februar und März. Sein Baum treibt schönes Holz, und wird wegen seiner ungemeinen Fruchtbarkeit nicht groß. Knoop S. 10. Den übrigen ist er unbekannt.

24) Witte Kruid - Appel, der weiße Gewürzapfel. Auch ein Holländer. Knoop nennt ihn auch noch St. Jacobs - Appel, lange vitte - Appel, Pomme de Palestina. Er ist eine Abart vom weißen Sommerkalwil, gehört nur zum dritten Range, ist aber sehr gut zum Kochen, und reift im September und Oktober. Sein Baum ist sehr fruchtbar, und verdient schon deswegen gepflanzt zu werden. In einem guten Boden kann er auch ein leidentlicher Tafelapfel werden, und sogar den 2ten Rang erreichen. Knoop S. 1.

25) Der Melonenapfel, oder Flaschenapfel. Seinen Namen hat er sowohl von der Gestalt, als vom Geruch, der sich der Melone nähert. Er gehört zum ersten Range, reift im Januar, hält sich bis März. Sein Baum wächst gut, und bekommt

kömmt eine große Krone. Christ S. 387. Allen andern ist er unbekannt.

26) Pater noster-Apfel, Vaterapfel. Sein Vaterland ist vermuthlich Holland. Er gehört zum ersten Range, reift im Dezember, hält sich bis Februar. Sein Baum macht eine mittelmäßige Krone. Christ beschreibt ihn S. 387. und nebst Elsholzen erwähnte seiner noch Niemand.

27) Mela de Rosmarino, der weiße Rosmarinapfel, ächter italienischer. Sein Vaterland ist Italien. Er gehört zum ersten Range der vortreflichsten Tafeläpfel, ist noch sehr selten, etwas kleiner als der beliebte tyroler Rosmarinapfel, dafür aber viel gewürzhafter und delikater, ganz weiß, und nur an der Sonnenseite blaßgelb geflammt. Er reift im November, hält sich bis Februar. Sein Baum macht eine kleine Krone. Ich erhielt ihn vom Hrn. Christ, allen andern Pomologen ist er noch unbekannt.

28) Der weiße Rosmarinapfel. Ist der bekannte köstliche Apfel, der aus Tyrol so häufig ins Ausland versendet wird. Er unterscheidet sich von den vorigen durch seine Farbe, die bei den meisten an der Sonnenseite schön roth, wie die des Borsdorfers ist. Er gehört zum ersten Range der besten Tafeläpfel, reift im November, hält sich über Februar. Sein Baum macht eine mittelmäßige Krone. Man findet ihn in keiner Pomologie.

29) Der rothe Rosmarinapfel. Eben auch ein Tyroler. Er gehört zum ersten Range, reift mit dem vorhergehenden. Sein Baum bleibt klein. Ist eben auch in keiner Pomologie zu finden.

30) Pi-

30) Pigeon rouge, der rothe Taubenapfel. Stammt aus Frankreich. Duhamel nennt ihn auch noch Coeur de Pigeon, Pomme de Jerusalem. Knoop Duif-Appel, Passe Pomme. Henne, Jerusalemsapfel. Er gehört zum ersten Range der schönsten und besten Aepfel, reift im Dezember, hält sich oft bis April, und hat nur 4 Kernhäuser. Sein Baum wird mittelmäßig, trägt sehr frühe, und im strengen Winter leidet er leicht vom Froste. Duhamel S. 306. Knoop S. 62. Christ S. 422. Manger S. 50.

31) Pigeon blanc, der weiße Taubenapfel. Stammt aus Frankreich. In der Mark heißt er Jerusalemsapfel. Er gehört zum ersten Range der besten Tafeläpfel, reift im Dezember, hält sich bis März. Sein Baum wird mittelmäßig. Manger S. 50. Duhamel S. 305. Christ S. 423.

32) Pigeonnet, taubenfärbiger Apfel. Stammt aus Frankreich. In der Nachricht von verschiedenen Obstsorten rc. heißt er Pigeon panaché, auch Passe Pomme d'Automne; doch unrichtig: weil dieser Name einer andern Sorte eigen ist. Er gehört zum ersten Range, reift im Oktober, und ungeachtet er sich nicht lange hält, so wird er doch sehr hoch geschätzt. Manger S. 48. Christ S. 424. Duhamel S. 305.

33) Pomme Violât, Violenapfel. Sein Vaterland ist Frankreich. Duhamel nennt ihn Pomme violette, und beschreibt ihn S. 284. Manger S. 78., und beide, wie auch Quintinye, rühmen ihn außerordentlich q). Nur Herr Christ, von dem ich ihn

q) Instruction pour les jardins fruitiers, & Patagers par de la Quintinye 4. a Amsterdam 1697.

ihn erhielt, nennt ihn zum Unterschiede eines andern veilchenfärbigen Apfels, den er aus Frankreich bekam, Pomme violât, oder Veilchenapfel, und beschreibt ihn S. 424. Er gehört zum ersten Range der besten und schönsten Tafeläpfel, reift im Oktober. Sein Baum wird mittelmäßig. Der deutsche Obstgärtner beschreibt ihn unter dem Namen Veilchenapfel, la Pomme violette, the Violett-Apple, im 1sten Bande 2ten Stück S. 107. 1794., nur ist er in der Zeit der Reife verschieden.

34) The Winter-Queen, die Winterkönigin. Stammt aus England. Hr. Christ nennt ihn Royale d'Angleterre, den englischen Königsapfel. Hessen, Grosse Bretagne. Münchhausen r) The Winter-Queen. Er gehört zum ersten Range der besten Aepfel sowohl für den Tisch, als auch für die Küche. Reift im November, hält sich bis Januar. Sein Baum wird groß, spitzig und fruchtbar. Christ S. 421. Manger S. 52. Der deutsche Obstgärtner im 7ten Bande 2ten Stück S. 87. 1797., wo er sagt, daß er sich auch ein volles Jahr in guten Kellern halte. Diesen Versuch machte ich mit ihm noch nicht.

35) Fransche Roos-Appel, französischer Rosenapfel. Ein Holländer. Knoop nennt ihn Pomme rose de France. Hesse, Pomme rose, ou a double fleur. Hr. Christ, Rosenapfel, Pomme Rose. Er gehört zum ersten Range, reift im Oktober und Nov. Sein Baum wächst und trägt gut. Christ S. 415. Manger S. 78. Knoop S. 15., wo er ihn für den besten

r) Der Hausvater des Herrn von Münchhausen. 1. und folgende Theile. Hannover 1771.

besten Apfel ausgiebt. Eigentlich sollte er der gelbe Rosenapfel heissen.

36) Pomme ros panaché, gestreifter Rosenapfel. Ein Franzose. Er gehört zum ersten Range der besten Tafeläpfel, ist sehr selten, und nebst Herrn Christ, allen andern Pomologen unbekannt. Reift im August. Sein Baum wird nicht groß. Christ S. 415.

37) Rosenhäger. Ein Deutscher. Bauhini s) nennt ihn den Ulmer. Reift im November, dauert bis März, gehört zum zweyten Range, und ist einer der besten zum Kochen. Sein Baum wird hoch, und einer der ältesten. Manger S. 42. Hr. Christ in seinem neuen Gartenplane. Leipzig 1797.

38) Passe pomme rouge, der rothe kurz dauernde Apfel. Ein Franzose. Jo. Bauhini nennt ihn Pommes Grillotes. Er ist der allerfrüheste, zu Compots kann er schon mit Ende July gebraucht werden. Er darf nicht lange am Baume bleiben. Sein Baum wird mittelmäßig, und trägt sehr stark. Christ S. 425. Manger S. 54.

39) Passe pomme rouge d'Automne, der rothe kurzdauernde Herbstapfel. Ein Franzose, stammt aus Bretagne. Hessen nennt ihn Passe pomme dedans, Passe pomme cotellée, Passe pomme d'hyver, Passe pomme hoyette. Duhamel, Pomme doutre passe, Passe pomme générale. Er gehört zum ersten Range, ist einer der leichtesten, reift vom August, dauert bis November. Sein Baum wird mittelmäßig, und sehr frucht-

s) Io. Bauhini Historia plantarum universalis nova. F. Ebroduni 1650.

fruchtbar. Christ S. 426. Manger S. 54. Duhamel S. 278.

40) Passe pomme blanche, der frühe weiße Apfel. Auch ein Franzose. Er gehört zum zweyten Range, reift im September, hält sich länger als alle die rothen Passe pomm. Sein Baum wird mittelmäßig, und hochstämmig trägt er reichlicher als Zwerg, weil er den Schnitt nicht gern verträgt. Duhamel S. 278. Manger S. 54.

41) Avant touts, der Frühapfel. Eine sehr seltne, und vortrefliche Sorte, die Hr. Christ S. 425. bekannt machte, und man sonst in keiner andern Pomologie finden wird. Er gehört zum ersten Range der besten Aepfel, reift schon um Johanni, hiemit am allerfrühesten, und hält sich bis August. Sein Baum wird nicht groß, und macht eine breite Krone.

42) Revalscher Birnapfel. Sein Geburtsort ist Rußland. Ein vortreflicher, seltener, und noch unbekannter Apfel; Deutschland hat ihn dem Hrn. Christ zu verdanken, der ihn aus Reval von seinem Freunde erhielt. Er übertrifft alle Sommeräpfel, ja selbst Abbrikosen an Geschmack, und wenn er länger liegen bleibt, platzt er wie eine Bombe von einander. Er reift im July. Sein Baum wird nicht groß. Christ S. 418.

43) Transparente, Moskowiterapfel. Auch ein Russe, den schon Quintinge 1697. beschrieb. Hessen nennt ihn Pomme glaeée, Pomme blanche glacée, Pomme gelée. Münchhausen, Pomme d'Astracan, Transparent de Moscovie. Müller The transparent-Apple. Er gehört zum ersten Range. Jene, die ihn nicht loben wollen, haben vielleicht die ächte Sorte nicht. Sein Baum wird nicht groß. Der

44) Der gestreifte Himbeerapfel mit einem sehr langen Blatte. Diesen Apfel fand ich in Czekewitz in dem Garten der Gräfinn von Braun. Er gehört zum ersten Range, reift im Dezember und Januar. Sein Baum wächst frech, wird groß, und unterscheidet sich in seiner Jugend durch seine außerordentlich lange, einer Ochsenzunge ähnlichen Blätter.

45) Der gelbe Herbstkardinal. Auch ein unter diesem Namen im czaslauer Kreise gefundener Apfel, der zum ersten Range gehört, im September und Oktober reift. Sein Baum wächst gut, wird groß, aber nicht sehr fruchtbar.

46) Der große Sommerrosenapfel. Ich muß ihn so nennen, zum Unterschiede des rothen Sommerrosenapfels des deutschen Obstgärtners, den er in dem ersten Bande 2ten Stücks S. 103. 1794. beschreibt. Er ist dem rothen Sommerkalwill sehr ähnlich, nur viel flacher, und köstlicher. Ich fand ihn eben auch im czaslauer Kreise, krzesetitzer Herrschaft. Er gehört zum ersten Range, reift mit Ende July, und hält sich ziemlich lange, wenn man ihn am Baume nicht überreifen läßt. Sein Baum wird groß, macht eine breite Krone, ist außerordentlich fruchtbar, und eine wahre Zierde des Gartens.

47) Der Ananasapfel. Ein Deutscher. Manger beschreibt ihn S. 80. und nennt ihn den rothgesprengten Schlotterapfel. Zink den Pomme d'Ananas. Er gehört zum ersten Range der treflichsten Tafeläpfel, reift im Oktober, hält sich bis Februar. Sein Baum wächst zwar gut, bleibt aber klein.

48) Der Sommerkalwil des Grafen von Sweerts. Sein Vaterland ist Böheim. Ich fand

ihn

ihn in dem Garten des kukuser Klosters, unweit Jaromirz, wohin er aus den Pflanzungen des Grafen von Sweerts verpflanzt wurde, und weswegen ich ihm auch diesen Namen gab. Er gehört zum ersten Range der besten Sommeräpfel; sein Saft ist so häufig, daß er beim Aufschneiden herausrinnt. Er reift um Jakobi, und hält sich bei 14 Tagen. In der Baumschule unterscheidet er sich von allen andern jungen Bäumen durch seinen sonderbaren Wuchs, der nur ihm eigen ist. Er wächst nur beim ersten Saft, seine Triebe sind außerordentlich wolligt, und überall gleich dick, seine Augen und Blätter so dicht, wie des Stammveigels, daß man Mühe hat, eines heraus zu schneiden, ohne das andere zu verletzen. Die Blätter des äußersten Auges oder Knospe, womit sich seine Sommerlatten, wie die der Birne, schliessen, fallen im Winter nie ab, sondern verwelken nur, grünen im Frühlinge wieder, und werden die ersten Blätter seines künftigen Sommerschusses.

49) Weißer Winterkalwil-Süßapfel. Eine holländische Sorte, die ich vom Hrn. Christ mit nachstehenden fünfen als besondere, noch unbekannte Sorten erhielt, und wirklich in keiner Pomologie fand. Er gehört zum ersten Range, reift im Dezember und Januar. Sein Baum wird mittelmäßig.

50) Rother Winterkalwil-Süßapfel. Er gehört zum ersten Range der besten Tafeläpfel, und dauert in seiner ganzen Güte zwey Jahre. Sein Baum wird groß, seine Krone breit.

51) Loskrieger. Vermuthlich ein Deutscher. Er gehört zum ersten Range der besten Sorten, und ist ein wirklich fürstlicher Tafelapfel. Reift im Nov.

52) Der

52) Der weiße Muskatapfel, dann

53) Calville d'ore, Goldkalwil, und

54) Calville d'Anis rouge, rother Fenchelkalwil, sind sehr seltene und schätzbare Sorten, die man jedoch noch nicht klassifiziren kann, weil sie noch kein Obst getragen haben.

55) Quittenapfel. Nicht der Calville blanche d'hyver, den die Böhmen allgemein Quittenapfel nennen, weder der Quince-Appel, Quittenapfel, der ein Sommerapfel ist. Dieser ist ein Winterapfel vom ersten Range der besten Tafeläpfel, reift im November, hält sich bis Februar. Sein Baum bleibt klein, ist aber sehr fruchtbar. Christ führt ihn in seinem Plane Nro. 9. an, sonst findet man ihn in keiner Pomologie.

56) Pomocyrus, Cyrusapfel. Auch eine Sorte, die man in den Pomologien vergebens suchen würde. Er gehört zum zweyten Range, reift im November, hält sich bis Februar. Christ in seinem Gartenplane unter Nro. 10.

57) Pomme d'Etoile, Sternapfel; stammt aus Frankreich. Er gehört zum zweyten Range, reift im Dezember, hält sich bis May und Juny. Gmelin sagt, daß ihn die Italiener sehr hoch achten; aber vielleicht ist er auch in ihrem heissern Klima besser. Duhamel S. 312. Manger S. 42.

58) Der rothe Flaschenapfel. Er gehört zum zweyten Range, und ist ein vortreflicher Apfel zu jedem wirthschaftlichen Gebrauche. Er reift im September, hält sich bis August. Sein Baum wird groß. Christ in seinem Gartenplane unter Nro. 25. den andern ist er unbekannt.

59) Calville d'Automne rayé, der geflammte rothe Herbstkalwil. Knoop beschreibt unter diesem Namen einen ganz andern Apfel S. 16. und legt ihm auch noch den Namen Framboos - Appel bei. Dieser gehört zum ersten Range der besten Aepfel, reift im November, hält sich bis März; am delikatesten aber ist er um Weihnachten, später hin verliert er seinen angenehmen Parfüm, wird fade und mehlig. Sein Baum trägt gut und fast alle Jahre. Christ S. 387. Der deutsche Obstgärtner im 5ten Bande 2ten Stücks S. 118. unter dem Namen des gestreiften Herbstkalwils, Calville rayée d' Automne. Ihre Beschreibungen sind zwar in vielem verschieden, doch kann der Unterschied in dem Alter, und in der Unterlage der Bäume, von welchen sie ihre Musteräpfel nahmen, zu suchen seyn.

60) la Pomme Rose rouge d' eté, the red Summer - Rose - Appel, der rothe Sommerrosenapfel, so nennt ihn der deutsche Obstgärtner. Er gehört zum ersten Range, ist auch gut zum Trocknen, wenn man ihrer im Ueberfluß haben sollte, und sie schon eine Zeit gelegen wären. Er reift Anfangs Septembers, und hält sich bis März. Sein Baum wird groß, und ist fruchtbar. Der d. Obstg. 1. Band. 2. St. S. 103.

II. Re-

II. Renetten.

61. Reinette musquée, die Muskatrenette. Ihr Vaterland ist Frankreich. Sie ist eine neu entstandene Sorte, und in keiner der bestehenden Pomologien zu suchen. Sie gehört zum ersten Range der vorzüglichsten Tafeläpfel, hat einen sehr feinen Muskatengeruch, der das Zimmer, worinn sie liegt, parfümirt. Reift mitten Septembers, ist schon Ende Oktobers eßbar, und dauert dessen ungeachtet ein ganzes Jahr in ihrer vollen Güte; je länger sie am Baume bleibt, je köstlicher und gewürzter wird sie. Ihr Baum wächst freudig, wird groß, sehr dicht, und unterscheidet sich von allen übrigen Bäumen durch seine langstielige, schmale, spitzige Blätter. Hr. Christ beschreibt sie S. 389.

62) Reinette triomphante, die siegende Renette. Auch eine in Frankreich, vermuthlich von den Kernen der französischen Renette, entstandene Sorte, die noch sehr selten, köstlich und allen ältern Pomologen unbekannt ist. Knoop und Manger legen zwar diesen Namen der weißen französischen Renette als ein Synonimum bei; diese ist es jedoch nicht, und Hr. Christ hat nur von dem ihr so sehr anpassenden Namen Gelegenheit genommen, diese neuentstandene vorzügliche Sorte so zu benennen. Sie gehört zum ersten Range der vorzüglichsten Renetten, reift im Dezemb., hält sich bis März. Ihr Baum wächst freudig, wird groß. Christ S. 390.

63) Reinette de Windsor, die ungeheuer große. Stammt aus England. Manger nennt sie Monstrous-Reinette, so auch der Müller. Hessen, Pomme Monstrueus. Christ, Reinette monstreuse, die ungeheuer große. Sie gehört zum ersten Range, ist die größte unter den Renetten, aber sehr selten und dauert ein ganzes Jahr. Ihr Baum wächst schnell, wird groß und stark. Christ S. 390. Manger S. 84.

64) Die Nordrenette. Stammt eben auch aus England, und ist eine wahre Seltenheit. Ihre erste Schale läßt sich abziehen, wie die der Erdäpfel, dessen ungeachtet hält sie bis ins zweyte Jahr, und ist schon im fünften Monate eßbar. Ihr Baum wächst stark, ist sehr fruchtbar, und seine Blüthe widerstehet jeder widrigen Witterung. Christ beschreibt sie S. 390., allen übrigen ist sie unbekannt.

65) Renette non pareil, die unvergleichliche Renette. Stammt aus Holland. Knoop nennt sie auch noch Pomme non pareille, Reinette non pareille. Sie gehört zum ersten Range, reift im Januar und Februar. Ihr Baum wächst gut, und ist sehr tragbar. Christ S. 391. Manger S. 48.

66) Der grüne sans pareil. Stammt aus England, und ist von der vorhergehenden eine ganz verschiedene Sorte. Unter den Renetten ist sie vom 2ten Range, reift ums Neujahr, hält sich bis May im vollen Safte. Zum Kochen und Backen ist sie die beste, muß aber so lang als möglich am Baume bleiben. Ihr Baum wird einer der größten; ihre Blüthe widersteht jedem Froste, und trägt alle Jahr ungemein voll. Müller sagt in seinem englischen Gartenlexicon, daß er einer der besten bisher bekannten

Aepfel

Aepfel sey: und in dem englischen Klima mag es vielleicht auch wahr seyn. Christ S. 391. Manger S. 48. Duhamel S. 313.

67) Nelquin, oder Nel Quin. Stammt aus England. Er gehört zum ersten Range der besten und seltensten Renetten, reift im Februar und März. Sein Baum wird groß, und trägt stark. Christ S. 391. Manger S. 18. Knoop S. 58.

68) Reinette marbrée, die getüpfelte Renette. Stammt vermuthlich aus Frankreich. Sie gehört zum ersten Range der besten Tafeläpfel, ist noch sehr selten, und allen ältern Pomologen unbekannt, und vielleicht gar die nämliche, die der deutsche Obstgärtner im 7ten Bd. 5. St. S. 309. unter dem Namen Reinette picotée beschreibt. Sie reift im Januar, und hält sich über ein Jahr. Ihr Baum wird nicht groß. Christ S. 391.

69) Die deutsche Goldrenette, wird nur so zum Unterschiede von der nachstehenden genannt, sonst heißt sie die Reinette d'oré, und stammt aus Frankreich. Sie gehört zum ersten Range, reift im December, hält sich über Februar. Ihr Baum bleibt klein, seine Krone wächst in die Spitze. Christ S. 392.

70) Goud-Renett, Reinette d'orée, die holländische Goldrenette. Stammt aus Holland. Knoop nennt sie auch noch Tulp-Renett. In Almanach der Hoveniers t) wird sie die Soete-Goude Renette, und Soete-Goude-Renett van t' loo genannt. Zink heißt sie Rei-

t) Almanach der Hoveniers, door C. S. A. v. L. 8. Amsterdam 1762.

Reinette Coulevrée. Sie gehört zum ersten Range, reift im Februar, hält sich bis April. Ihr Baum erreicht mittelmäßige Größe, und ist sehr fruchtbar. Christ S. 392. Knoop S. 57. Manger S. 26.

71) Reinette courtpendu rouge, der rothe Kurzstiel. Stammt aus Frankreich. Knoop nennt ihn auch noch Courtpendu Rosaar, Rode Corpendu. Hessen, Courtpendu roux, Francatu. Er gehört zum ersten Range, reift im Januar und Februar; seine Kerne dienen am besten zu Kernstämmen, vorzüglich um Zwerge darauf zu veredeln. Sein Baum wird nicht groß, blühet um 14 Tage später als andere Aepfel, und entgehet dadurch manchem Froste. Christ S. 392. Manger S. 28. Knoop S. 60.

72) Reinette courtpendu, rothgestreift. Ist eine Abart von der vorigen, ihre Sonnenseite ist nur mit Roth geflammt, wo die der andern ganz roth ist. Sie hält sich nicht so lange, ist nicht so fein vom Geschmack, übrigens der vorigen in allem gleich. Christ S. 393., den übrigen ist sie unbekannt.

73) Reinette courtpendu non pareil, der unvergleichliche Kurzstiel. Auch eine Abart vom rothen Kurzstiel, nur ist er etwas platter, feiner vom Geschmack, und längerer Dauer. Der Baum hat die Eigenschaften der vorigen. Christ S. 393. den übrigen ist er unbekannt.

74) Reinette courtpendu blanc, ou jaun, der weiße oder gelbe Kurzstiel. Knoop nennt ihn Witte Korpendu. Duhamel, Fenouillet jaun, Drap d'or; aber unrichtig, weil diese beide Namen ganz andern Sorten zukommen. In der Nachricht von verschiedenen Obstsorten der Niederlausitz heißt er Pauli-

nerapfel u). Er gehört zum ersten Range, reift im Oktober und November. Sein Baum wird nicht groß, aber trägt stark. Christ S. 393. Duhamel unter dem Namen Fenouillet jaune, Drap d'or S. 290. Manger S. 28.

75) Reinette courtpendu franc, der französische Kurzstiel. Er sollte eigentlich der verfeinerte, oder Edelkurzstiel heissen; weil nach der richtigen Bemerkung des Hrn. Hofraths Diel im deutschen Obstg. 7. Bd. 4. St. S. 287. die Beiwörter: franc, franche, bei den Bäumen eben so viel als die lateinischen cultus — culta, nämlich: verfeinert, oder veredelt heissen. Er gehört zum ersten Range, reift im November und Dezember. Der Baum wird nicht groß, und trägt stark.

76) Reinette courtpendu plat, der platte Kurzstiel. Stammt mit allen den vorgehenden aus Frankreich. Gehört zum zweyten Range, reift mit den vorhergehenden. Sein Baum bleibt klein. Christ führt ihn in seinem Gartenplane unter Nro. 56. an, allen andern sind diese beiden Sorten ganz unbekannt.

77) Reinette courtpendu gris, der graue Kurzstiel. Ist der Fenouillet rouge des Duhamels, und der Courtpendu des Quintinye. Knoop nennt ihn Pomme de Bordin, Grauwe Korpendu Renet, Goslingase Renet. Dahuron, le Courtpendu gris grand & petit. Gmelin w) Kampanierapfel. Elsholzen, den Kurz-

u) Nachricht und Beschreibung von verschiedenen Obstsorten, welche in der Niederlausitz erbaut werden. 2. St. Friedrichsstadt.

w) Onomatologia botanica completa VII. Bd. Frankfurt und Leipzig 1775. von Gmelin.

Kurzstenglichten. Der deutsch. Obstg. den rothen Fenchelapfel, Fenouillet rouge. Er gehört zum ersten Range der vorzüglichsten Aepfel, reift im Dezember, hält sich bis März. Sein Baum wird groß, seine Krone spitzig, und ist fruchtbar. Christ S. 407. Manger S. 26. Knoop S. 60. Duhamel S. 289. Der d. Obstg. im 4. Bd. 2. St. S. 111.

78) Die Kasselrenette scheint auch von Courtpendu rouge abzustammen. Sie gehört zum ersten Range der besten Tafeläpfel, ist auch eine der delikatesten zu Torten und zum Dämpfen, reift im Dezember, hält sich bis May. Sie ist noch sehr selten, und den ältern Pomologen unbekannt. Ihr Baum wird nicht groß, ist außerordentlich fruchtbar, und trägt alle Jahre. Hr. Hofrath Diel sagt von ihm im d. Obstgärt. „dieser Apfel ist der wahre Uibergang von der herrlichen ächten Reinette franche, zu der wahren Reinette d' oré des Duhamels. Ein köstliches Trifolium von Aepfeln!" Christ S. 393. Der d. Obstg. im 7. Bd. 6. St. S. 393. sehr vollständig.

79) Reinette rouge, die rothe Renette. Stammt aus Frankreich. In dem Almanach der Heveniers heißt sie Reinette de la Reine, Granat-Renet van Zugtelen. Beim Henne, Reinette du Roi. Sie ist vom 1sten Range der besten Renetten, schrumpft nie zusammen, hält sich bis April, und noch länger. Ihr Baum wird mittelmäßig, und ungemein fruchtbar. Manger S. 36. Christ S. 393. Duhamel S. 297. Der d. Obstg. im 3. Bd. 1. St. S. 20.

80) Reinette rouge a coté, die einseitigrothe Renette. Auch eine den ältern Pomologen unbe-

kann-

kannte Sorte vom ersten Range, reift im Dezember, hält sich bis es frische Aepfel giebt. Ihr Baum wird nicht groß, ist sehr fruchtbar, aber dem Krebse unterworfen. Christ S. 394.

81) Reinette jaune hative, die gelbe frühe Renette. Stammt aus Frankreich. Zink nennt sie Reinette d'eté. Hessen, la petite Renette jaune hative. Sie gehört zum zweyten Range, reift im September und Oktober, hält sich nicht lange. Ihr Baum wird mittelmäßig, und ist ziemlich fruchtbar. Christ S. 294. Manger S. 24. Duhamel S. 294.

82) Reinette jaune tardive, die gelbe späte Renette. Stammt aus Frankreich. Knoop nennt sie Geele Renet, Geele fransche Renet. Van Oosten, Geele enkelde Renet. Manger irret, wenn er glaubt, daß Duhamel diese Sorte unter dem Namen der Reinette d'orée S. 293. beschrieben hat. Duhamel kannte diese Sorte nicht, und seine Reinette d'orée ist eine ganz andere, noch sehr seltene Sorte, die unter den Peppings vorkommen wird. Sie gehört zum ersten Range der vorzüglichsten Tafeläpfel, reift im Dezember, hält sich bis März, und ist noch sehr selten. Ihr Baum wird nicht groß, und ist sehr fruchtbar. Manger S. 24. Christ S. 394. Knoop S. 50.

83) Reinette verde, die grüne beste Renette. Stammt aus Frankreich. Knoop nennt sie Groene Renet, Groene fransche Renet. Hessen, Reinette verde ronde. Man hat der grünen Renetten mehrere; diese ist die beste. Sie gehört zum ersten Range, reift im Februar, und hält sich ein volles Jahr, muß aber recht lange am Baume bleiben. Ihr Baum wird mittelmäßig, und ist sehr fruchtbar. Manger S. 49.

S. 49. Knoop S. 49. Christ führt sie in seinem Gartenplane unter Nro. 69. nur an, und beschreibt S. 395. die nachfolgende Sorte. Der d. Obstg. 3. Bd. 3. St. S. 177. beschreibt sie vollständig.

84) Reinette verde des Kraft. Die grüne Renette des Kraft. Ist die gewöhnliche grüne Renette, die der vorigen weder an Feinheit des Geschmacks, noch Haltbarkeit gleich kömmt. Sie gehört dessen ungeachtet zum ersten Range, reift im Dezember, hält sich bis Februar und März. Sie wird selten stippig, wenn sie lange am Baume bleibt. Christ S. 395.

85) Reinette blanche, die weiße Renette. Ihr Vaterland ist Frankreich. Knoop nennt sie Witte Renet, Blanke Renet, Witte fransche Renet, Witte Renet mit Stippen. Van Oosten, Vitte Renet sonder Bloem, of bloeyen. Sie gehört zum zweyten Range, ungeachtet ihr Knoop den ersten angewiesen hat, reift im November, dauert bis Februar, und schrumpft nicht so leicht ein. Ihr Baum wird mittelmäßig, trägt reichlich, ist aber dem Krebse unterworfen. Christ S. 395. Knoop S. 48. Manger S. 24. Duhamel S. 295.

86) Reinette franche, die französische Renette aus Breda. Sollte nach dem, was bei Courtpendu franc gesagt wurde, die Edelrenette heissen. Sie wird oft von verschiedenen Pomologen mit der vorhergehenden Reinette blanche verwechselt, ist aber viel vorzüglicher, größer und seltener, und die nämliche Sorte, die Duhamel S. 300. beschreibt, und außerordentlich rühmt. Sie gehört zum ersten Range, reift im Dezember, hält sich lange im Sommer,

und

und verdient mit allem Rechte unter die vorzüglichsten Aepfel gerechnet zu werden. Ihr Baum wird groß, und ist fruchtbar. Duhamel S. 300. Christ S. 395. Manger S. 36.

87) Holländsche Renet, Reinette de Hollande, die holländische Renette. Stammt aus Holland. Gehört zum ersten Range, reift im Dezember, hält sich bis Ende Februars. Ihr Baum wächst gut und trägt gern. Christ S. 396., den andern ist sie unbekannt.

88) Reinette Filée, die überstrickte Renette. Gehört zum ersten Range, reift im Dezember, hält sich bis Pfingsten. Ihr Baum bleibt mittelmäßig. Christ S. 396., den andern ist sie unbekannt.

89) Renet Soete grauwe, die graue süsse Renette. Stammt aus Holland. Knoop nennt sie Reinette grise musquée, Zoete grawe Renet, Zoete fransch Renet. Zink, Reinette d' hyver sucrée. Almanach der Hoveniers Soete Renet musquée. Sie gehört zum ersten Range, reift im Januar und Februar. Ihr Baum wächst stark, ist aber nicht gar fruchtbar. Christ S. 396. Manger S. 48. Knoop S. 70.

90) Reinette grise de Champagne, die Champagnerrenette. Stammt aus Frankreich. In der Nachricht von verschiedenen Obstsorten der Niederlausitz heißt sie unrichtig Reinette d' Orleans, weil diese eine ganz andere Sorte ist, und unten vorkommen wird. Sie gehört zum ersten Range, und ist für Liebhaber süsser Renetten vorzüglich; reift im Januar, und hält sich den ganzen Winter und Sommer. Ihr Baum hat die Eigenschaften der grauen

Renette,

Renette, von der sie auch abstammt. Christ S. 397. Manger S. 22. Duhamel S. 303.

91) Reinette Sicilienne, die sizilische Renette. Ist eine Abart von der Reinette jaune tardive. Gehört zum ersten Range, dauert bis Pfingsten. Christ S. 397. Manger S. 26.

92) Reinette de Bretagne, die Renette aus Bretagnien. Stammt aus der Bretagne in Frankreich. Gehört zum ersten Range der besten Tafeläpfel, reift im November, hält sich höchstens bis Januar. Duhamel S. 298. Christ S. 97. Manger S. 36.

93) Renet van Montbron, Renette von Montbron. Stammt aus Holland. Sie gehört zum ersten Range, reift im Januar, hält sich bis März. Der Apfel gleicht ganz dem grauen Pepping, nur ist er größer. Ihr Baum wird groß, und ist sehr fruchtbar. Christ S. 398. Knoop S. 58. Manger S. 48.

94) Renet van Aizerna, Renette von Aizerna. Auch eine holländische Sorte. Vom ersten Range. Reift im Januar, hält sich bis März. Ihr Baum wird groß, ist aber nicht gar fruchtbar. Knoop S. 51. Christ S. 398. Manger S. 48.

95) Renet van Sorgvliet, die Renette aus Sorgwliet. Auch eine in Holland entstandene Sorte. Vom ersten Range, reift im Januar und Februar. Ihr Baum wird groß, und trägt reichlich. Knoop S. 38. Christ S. 398. Manger S. 38.

96) Reinette Allemande, die deutsche Renette. Stammt aus Deutschland. Sie gehört zum ersten Range der vorzüglichsten Renetten, reift im Februar, und hält sich ein volles Jahr, ohne zusam-

men

men zu schrumpfen; sie ist noch sehr selten, und verdient vorzüglich fortgepflanzt zu werden. Ihr Baum wird groß, und ist sehr fruchtbar. Christ S. 398. Allen andern Pomologen ist sie unbekannt.

97) Reinette de Normandie, der normandische Apfel. Stammt aus der Normandie in Frankreich. Sie gehört zum ersten Range der vorzüglichsten Renetten, reift im Januar, und hält sich eben auch ein volles Jahr in ihrer ganzen Güte. Ihr Baum wird nicht groß, ist aber sehr fruchtbar. Christ S. 399. Den übrigen Pomologen ist sie ganz unbekannt.

98) Die kleine englische Renette. Nicht der Goldenpepping, den die Franzosen auch Reinette d' Angleterre nennen; auch nicht die große, denn diese kam schon unter den Kalwillen vor. Diese ist eine Abänderung von der gelben späten Renette, und eine Sorte vom ersten Range der besten Aepfel; sie reift im Dezember, und hält sich bis März. Ihr Baum wird mittelmäßig, und ist fruchtbar. Hr. Christ führt sie in seinem Gartenplane an; allen andern Pomologen ist sie unbekannt, und noch sehr selten.

99) Roi tre noble. Eine den ältern Pomologen unbekannte Sorte, vom ersten Range. Ich erhielt sie vom Hrn. Christ als eine Seltenheit; sie hat jedoch bei mir noch keine Früchte getragen.

100) Reinette Rosmarin, die Rosmarinrenette. Ist mit den Rosmarinäpfeln nicht zu verwechseln. Sie gehört zum ersten Range, reift im Dezember. Ihr Baum wird nicht groß, trägt aber gern.

101) Reinette d' Anjou, die Renette von Anjou. Ihr Vaterland ist ungewiß. Sie gehört zum

ersten

ersten Range, ist sehr selten, reift im Dezember und Februar. Ihr Baum bleibt klein. Christ führt sie in seinem Gartenplane an; allen andern ist sie unbekannt.

102) Reinette glacée, die Glasrenette. Stammt aus Frankreich. Gehört zum ersten Range, reift im Dezember, dauert bis März. Ihr Baum wird mittelmäßig, und trägt gern. Sie ist sehr selten, und den ältern Pomologen unbekannt. Christ führt sie in seinem Gartenplane an.

103) Die Zimmetrenette. Nicht der Zimmetapfel, Pomme de Canel, oder Kaneel soete des Knoops. Diese stammt zwar auch aus Holland, ist aber eine andere neue Sorte vom ersten Range, reift im Dezember, und hält sich lange. Ihr Baum wird groß, und trägt gern.

104) Reinette Rousse, die Karmelitterrosette. Stammt aus Frankreich, und ist eine Abänderung der Reinette de franche. Sie gehört zum ersten Range, reift im Dezember, hält sich bis März. Ihr Baum wird groß, und trägt häufig. Duhamel S. 302. Manger S. 16.

105) Reinette bellefleur, der schöne Blühapfel. Stammt aus Holland, und ist der lange Bellefleur des Knoop, den er auch noch Bellefleur double nennt, und ist nicht mit dem Bellefleur ronde, oder Pomme Madame zu verwechseln. Gehört zum ersten Range, reift im Dezember und Januar. Sein Baum wird groß, ist sehr fruchtbar, aber dem Krebse unterworfen. Knoop S. 46.

106) Reinette platte, Zwiebelapfel. Ist nicht mit dem Zwiebel- oder böhmischen borsdörfer

Apfel

Apfel, den auch einige Reinette platte nennen, zu verwechseln. Sein Vaterland ist Deutschland. Er gehört zum ersten Range, reift im Dezember, hält sich bis August, und ist sehr selten und schätzbar. Sein Baum bleibt klein, ist aber fruchtbar. Christ führt ihn in seinem Gartenplane an, den andern ist er unbekannt.

107) Der rothe Borsdörfer. Ein Deutscher und ein Abkömmling des edlen Borsdörfer. Er gehört zum ersten Range der vortreflichsten Aepfel, reift im Dezember, hält sich bis Februar. Sein Kernhaus ist mit einer rosenrothen Ader eingefaßt, und riecht stark nach Rosen. Sein Baum wird einer der größten, seine Blühte widerstehet jedem Froste, und trägt alle Jahre häufig. Christ S. 399. Den andern Pomologen ist er unbekannt.

108) Der böhmische Borsdörfer, oder Zwiebelborsdörfer. Auch ein Deutscher, und ein Abkömmling des edlen Borsdörfer. Knoop nennt ihn Kantjes Appel, Kaasjes-Appel, Zieppel-Appel. Pelkmann x) Pletje-Appel, Look-Appel. Van Oosten, Suur Schyver. Miller, Schiev- oder Scheibenapfel. Andere, großen Borsdörfer, Zipolenapfel. Er gehört zum ersten Range, reift im Januar und Februar. Sein Baum wird groß, stark, und zum Verwundern tragbar. Manger S. 1. Christ S. 399. Knoop S. 32.

109) Der grüne Borsdörfer. Auch ein Sohn des edlen, und ein Deutscher. Zink nennt ihn den wilden Borsdörfer. Vom ersten Range, reift im

x) Sorten van Peeren en van Appels op Schmithausen 1737.

im November, hält sich bis Februar. Sein Baum wird groß und fruchtbar. Manger S. 1.

110) Der schwarze Borsdörfer. Ein deutscher Apfel. Duhamel nennt ihn Pomme noir. Hessen, Pomme d'Enfer, ou noir. Weinmann, Kohlapfel. Er gehört zum dritten Range, ist mehr wegen seiner schwarzen Farbe, als wegen seiner Güte sonderbar. Sein Baum wird nicht groß, und ist fruchtbar. Christ S. 400. Manger S. 1. Duhamel S. 311.

111) Reinette de Perle noire. Stammt aus Frankreich, und ist eine Abart der gelben späten Renette. Sie gehört zum ersten Range. Manger erwähnt ihrer S. 26. Den andern ist sie unbekannt.

112) Reinette ſanguine. Auch eine französische Sorte, und Abart der rothen Renette, die sie an Schönheit, Dauer, und Güte fast übertrifft.

113) Reinette du Pommier nain, die Zwergrenette. Stammt aus Frankreich. In dem Catalog des Arbres à fruit etc. de Peres Chartreux de Paris heißt sie le petit Pommier nain. Sie ist eine Varietät der weißen Renette, und gleicht ihr ganz. Gehört zum ersten Range, reift im Januar, hält sich bis Februar. Ihr Bäumchen ist eine wahre Seltenheit, bleibt immer klein, wie ein großer Veilchenstock, mag es an Paradies- oder Kernstämmen veredelt werden. Duhamel S. 22. Manger S. 68.

114) Reinette d'Orleans, Renette von Orleans. Eine Abart von der grauen Renette. Sie gehört zum ersten Range der besten, schönsten, und schmackhaftesten Aepfel, reift im Januar. Ihr Baum wird groß und fruchtbar. Manger S. 22.

115) Rei-

115) Reinette picotée. Eine französische, noch ganz unbekannte Sorte. Sie gehört zum ersten Range der besten Aepfel, und hält sich volle zwey Jahre in ihrer Güte. Ihr Baum wird groß, und ist fruchtbar. Christ führt sie in seinem Gartenplane unter Nro. 46. an, den übrigen ist sie unbekannt.

116) Reinette tulipée, Tulippenrenette. Ist nicht mit der Goldrenette, die Knoop, van Oosten, und Almanach der Hoveniers, auch Reinette tulipée nennen, zu verwechseln. Sie gehört zum ersten Range der vorzüglichsten Aepfel; ihr Baum bleibt klein, und macht eine breite Krone. Christ in seinem Gartenplane unter Nro. 47. Den andern ist sie unbekannt.

117) Reinette d' Accord. Auch eine französische, und noch wenig bekannte Sorte vom ersten Range, die erst im März reift, und sich bis August hält. Christ in seinem Gartenplane unter Nro. 64.

118) Reinette piquée. Ist nicht mit der obern Reinette picotée zu verwechseln. Diese reift im Februar, hält sich bis März. Ihr Baum macht eine kleine Krone. Christ in seinem Gartenplane unter Nro. 65. Außer ihn findet man sie in keiner Pomologie.

119) Renette von Clarewal. Eben auch eine neue Sorte vom ersten Range der schmackhaftesten Aepfel, die im Dezember reift. Ihr Baum wird mittelmäßig, und ist fruchtbar. Christ in seinem Gartenplane unter Nro. 68.

120) Reinette von Rochelle. Neue Sorte vom ersten Range; reift im Dezember, hält sich bis August. Ihr Baum bleibt klein. Christ in seinem Gartenplane unter Nro. 76.

121) Reinette de Luneville. Eben auch eine neue noch ganz unbekannte Sorte vom ersten Range der besten Aepfel, die sich volle 2 Jahre in ihrer Güte hält. Ihr Baum bleibt klein. Christ in seinem Gartenplane unter Nro. 80.

122) Reinette Ragout. Christ in seinem Gartenplane unter Nro. 93.

123) Italienische Renette. Eben auch dort unter Nro. 79.

124) Renette aus China,

125) Reinette Postoph, sind neue, noch unbekannte Sorten, deren Früchte man abwarten muß, um sie gehörig klassifiziren zu können.

126) Reinette picotée, die getüpfelte Renette (des d. Obstgärtners). Sie gehört zum ersten Range der vorzüglichsten Aepfel, reift im Dezember, und hält lange in das Frühjahr. Ihr Baum wird ziemlich groß, und macht eine länglichrunde Krone. Der deutsche Obstgärtner beschreibt sie vollständig im 7ten Bande 5. Stücke S. 309 Allen andern ist sie unbekannt; und wenn sie in der Dauer von der oben angeführten Reinette picotée des Hrn. Christ nicht so sehr verschieden wäre: so würde ich sie für die nämliche halten.

III. Pep-

III. Pepping.

127) Der edle Borsdörfer. Stammt aus Borsdorf in Meissen. Die Franzosen nennen ihn Reinette d'Allemagne, Pomme de Prochain, (Nachbarnapfel) Reinette Batarde, weil er in ihrem wärmern Klima nicht geräth. Knoop, Witte Leipsiger Renet. In Böhmen und Oestreich Mischanzker. Er gehört zum ersten Range der besten Tafeläpfel, und ist zu jedem andern wirthschaftlichen Gebrauche sehr vortreflich. Reift im November, hält sich lange in dem Winter. Sein Baum wird einer der Größten, trägt erst im 10ten, 11ten Jahre, aber dann sehr häufig. Christ S. 401. Manger S. 16. Knoop S. 59. Der deutsche Obstgärtner im 4ten Bande 2. St. S. 102., und legt ihm nebst dem oben angeführten Namen, noch den der Reinette Misnie bei.

128) Golden Pippin, der englische Goldenpepping. Sein Vaterland ist England. Quintinye nennt ihn Guolden Peppin. Duhamel Pomme d' or, Reinette d' Angleterre. Zink, Peppin d' Angleterre, Peppin non pareil. Knoop Duobelde Pepping, Aurea Libertas. Er gehört zum ersten Range der vortreflichsten Aepfel, taugt aber nicht zum Kochen, reift im Dezember, hält sich bis August. Sein Baum wird mittelmäßig, trägt gut und früh. Christ S. 402. Knoop S. 55. Duhamel S. 297. Manger S.

20. Der d. Obstgärtn. beschreibt ihn im 5. Bande 3. St. S. 217. unter dem Namen des Goldpippins, Peppin d' oré, the golden Pippin, nicht diesen wahren englischen Goldenpepping, den er da eigentlich beschreiben wollte, sondern den holländischen Goud-Pepping, den Knoop unter dem Namen Peppin d' or S. 54. beschreibt, und den er in seiner Table Sinonime des Pommes S. 131. noch die Namen Godelings-Pepping, Goulden-Pepping, Engelsche Goud-Pepping, Litle Pepping, und Pomme d' or beilegt. Daher kam es auch, daß er dem Pomme d' or, oder die Reinette d' Angleteere des Duhamels in seinen Vergleichungen S. 219. für einen von dem englischen Goldenpepping verschiedenen Apfel hält. Man schlage die Bemerkungen nach, die ihm Herr Hofrath Diel in Betreff dessen einschickte, und die in dem 7. Bd. 4. St. S. 288. des d. Obstg. zu lesen sind.

129) Reinette d' orée de Duhamel, die Goldrenette des Duhamels. Stammt aus Frankreich, und ist mit keiner der vorhergehenden Renetten zu verwechseln. Diese ist die seltenste und vorzüglichste, und eben dieselbe, die Duhamel S. 293. beschreibt. Sie gehört zum ersten Range der treflichsten Aepfel, und verdient mit allem Rechte die erste Stelle unter den Peppinen. Reift im Dezember, hält sich bis September. Ihr Baum bleibt klein, macht eine spitzige Krone, und trägt gern. Christ S. 403. Manger beschreibt zwar eine Reinette d' orée S. 26. No. VIII. 1., aber nicht diese des Duhamels, sondern jene des Knoops, und des Almanach der Hoveniers

130) Newton-Pippin. Neujorker Renette, oder der amerikanische Gewürzapfel. Sein Vaterland

ist

ist Neujork in Amerika, woher ihn die Engländer gebracht haben. Er gehört zum ersten Range der besten Tafeläpfel, und wird selbst zu Neujork um Pfingsten 1 Stück zu 30 kr. verkauft. Deutschland hat ihn Herrn Christ zu verdanken. Sein Baum wächst freudig, wird groß, und macht eine spitzige Krone. Christ S. 389. Allen andern Pomologen ist er unbekannt.

131) Pepping Allemand, der deutsche Pepping. Sein Vaterland ist Deutschland. Er gehört zum ersten Range, reift im Dezember, hält sich lange in den Januar. Sein Baum und Blüthe gleicht dem englischen Goldenpepping, er trägt auch sehr fleißig. Christ S. 407. Den andern ist er unbekannt.

132) Hollandsche Pepping, oder Wyker-pepping, Wicker- oder holländischer Pepping. Stammt aus Holland. Knoop nennt ihn auch noch Ronde Bellefleur, Pomme Madame. Er gehört zum ersten Range, ist auch vorzüglich in die Küche, reift im Dezember, hält sich den ganzen Winter. Sein Baum wird groß, trägt stark, ist aber dem Krebse unterworfen. Christ S. 404. Knoop S. 65. Manger S. 76.

133) The aromatic-Pippin, Gewürzpepping. Stammt aus England. Zink nennt ihn den Köberling. In der Nachricht von verschiedenen Obstsorten der Niederlausitz heißt er der Bisamapfel. Er gehört zum ersten Range, reift im Oktober, hält sich bis Dezember. Sein Baum wird mittelmäßig, und trägt gern. Christ S. 404. Manger S. 76.

134) Merveille van Portland, das Wunder von Portland. Eine holländische Sorte. Gehört zum ersten

sten Range. Sein Baum wird groß. Christ S. 404. Und der Almanach der Hoveniers door C. S. A. v. L. Amsterdam 1762. führt ihn auch an, allen andern ist er unbekannt.

135) Kentisch Pippin, der kentische Pepping. Stammt aus England. Ist vom ersten Range der besten Aepfel, sowohl für die Tafel, als für die Küche; reift im Oktober, hält sich bis Februar. Sein Baum wird einer der Stärksten, und trägt gern. Christ S. 404. Manger S. 76.

136) Witte Pepling, Pepin blanc, der weiße Pepping. Stammt aus Holland. In Almanach der Hoveniers heißt er Blanke Pepling, Engelsche blanke Pepling. Ist vom zweyten Range; reift im November und Dezember. Sein Baum wird stark, groß, und ist sehr tragbar. Manger S. 76. Christ S. 405. Knoop S. 35.

137) Grauwe Pepping, der graue Pepping. Eine holländische Sorte. Die Franzosen nennen ihn Peppin grise. Almanach der Hoveniers, Grauwe Geldersche Pepping, Grauwe Pepping van der Laan, Soete rode Pepping, Roset Pepping, Spaarweyker Soete. Ist vom ersten Range, und dem deutschen Pepping in allem gleich, nur ist er größer, und an der Sonnenseite rauher; reift im Dezember und Januar. Sein Baum wird groß, und trägt gut. Christ S. 405. Knoop S. 38. Manger S. 76.

138) Chataigner, Kastanienapfel. Stammt aus Frankreich. Quintinye nennt ihn Mortrange en Anjou. In der Nachricht von verschiedenen Obstsorten der Niederlausitz violette Kastanienapfel. Er gehört zum ersten Range der besten Aepfel, ist sehr

selten,

selten, und gehört unter die Fenouilleten, oder Fenchelápfel. Sein Baum wird mittelmäßig, und ist sehr fruchtbar. Christ S. 405. Manger S. 30.

139) Fenouillet jaune, Anisapfel, die gelbe Herbstanisrenette. Eine französische Sorte. Duhamel nennt sie Drap d'or, aber unrichtig, weil sie der eigentliche goldgestückte Apfel nicht ist. Knoop, Venkel - Appel, Pomme d'Anis, George de Pigeon. Sie gehört zum ersten Range der besten, schönsten, und seltensten Aepfel, reift im November. Ihr Baum bleibt niedrig, und ist sehr fruchtbar. Knoop S. 52. Christ S. 405. Manger S. 28. unter dem Namen Courtpendu blanc.

140) Fenonillet gris, die Winteranisrenette, der graue Fenchelapfel. Stammt aus Frankreich. In Almanach der Hoveniers heißt er Fenouillet uit Vriesland. Van Ooften, Fyn - Nolyet uit Vriesland, Fyn - Noljet uit Vrankryk. Miller, Spice-Appel. In den Sorten van Peeren en van Appels op Smithausen 1737. Claſſen - Appel, Pomme de Raiſin. Er gehört zum ersten Range der besten Aepfel, am schmackhaftesten ist er, wenn er ein wenig welk wird, reift im Dezember, hält sich bis Februar. Sein Baum wird niedrig, aber sehr fruchtbar. Manger S. 47. Christ S. 406. Duhamel S. 287.

141) Fenouillet rouge rayé, der rothgestreifte Fenchelapfel. Stammt aus Frankreich. Duhamel verwechselt diesen Namen mit dem Courtpendu gris des Quintinye, und nennt ihn auch noch Bardin, weil er diesen eigentlichen Fenouillet rouge nicht gekannt haben wird. Diesen Irrthum zu heben, und den Fenouillet rouge von dem Courtpendu gris de la

Quin-

Quintinye, oder Fenouillet rouge des Duhamels um so auffallender zu unterscheiden, legte ihm Hr. Christ den Beinamen rayé bei. Er gehört zum ersten Range der köstlichsten Aepfel, ist noch sehr selten, und so aromatisch, daß er dem Zimmer, in welchem er liegt, seinen Geruch mittheilt. Reift anfangs November, hält sich bis Ende Februar. Sein Baum bleibt niedrig, ist aber sehr fruchtbar, und seine Blüthe erfriert nie. Christ S. 406. Duhamel S. 289.

142) Fenouillet blanc, der weiße Fenchelapfel. Sein Vaterland ist Frankreich. Hessen nennt ihn auch noch Courtpendu blanc. Er gehört zum ersten Range der feinsten und seltensten Aepfel. Dahuron bedauerte, daß er zu seiner Zeit noch so rar gewesen war; er ist aber bisher selbst im Auslande nicht häufiger, reift im Dezember, hält sich bis Februar. Sein Baum wird mittelmäßig, und ist fruchtbar. Christ S. 407. In seinem Gartenplane unter Nro. 112. Manger S. 46.

143) Der gefleckte Pepping. Stammt aus England. Er ist vom ersten Range, und eine noch sehr seltene Sorte, die im Februar reift, sich bis May hält. Sein Baum wird mittelmäßig, und ist fruchtbar. Christ führt ihn in seinem Gartenplane unter Nro. 98. Den andern Pomologen ist er unbekannt.

144) Der große graue Pepping. Ein Abkömmling von dem oben angeführten grauen Pepping, den ich vom Herrn Christ erhielt, und der hier noch kein Obst getragen hat.

145) Rode Pepping, der rothe Pepping. Stammt aus Holland. In dem Almanach der Ho-

veniers.

veniers heißt er Soet roode Pepping, Roſet pepping, Spaarweyker Soete. Er gehört zum erſten Range, reift im Januar, hält ſich bis May. Sein Baum wächſt und trägt gut. Manger S. 76. Chriſt in ſeinem Gartenplane unter Nro. 107.

146) Sommerpepping. Sein Vaterland iſt ungewiß. Gehört zum erſten Range, reift im Auguſt. Sein Baum wird mittelmäßig. Chriſt in ſeinem Gartenplane unter Nro. 108. Allen andern iſt er unbekannt.

147) Le grand Pepping, der große Pepping. Er gehört zum erſten Range der vorzüglichſten Aepfel, reift im Januar, hält ſich bis May. Sein Baum wird mäßig ſtark, und macht eine piramidenähnliche Krone. Der deutſche Obſtgärtner beſchreibt ihn vollſtändig im 3ten Bande 2ten Stück S. 103., ſo wie er überhaupt alle ſeine Sorten am allervollſtändigſten charakteriſirt, und nennt ihn engliſch: the aromatic Pippin. Hr. Hofrath Diel ſagt zwar in ſeinen Bemerkungen im d. Obſtg. 6. Bd. 1. St. S. 86., daß es unſtreitig Millers Aromaticpippin ſey. Da aber Millers Gewürz- oder Aromaticpippin ſchon im Oktober reift, ſich nur bis Dezember hält: der gegenwärtige große Pepping dagegen vom Januar bis May eßbar iſt, ſo wird es zuverläßig eine ganz andere, und von dem the Aromaticpippin des Millers verſchiedene Sorte ſeyn. Dieſe Bemerkung macht ſelbſt der d. Obſtgärtn. in ſeinen Vergleichungen bei der Beſchreibung des großen Peppings S. 107.

148) Aagtje, der rothe Agatapfel. Stammt aus Holland. Knoop nennt ihn Enkhuiſer Agtje, Enkhuiſer Maagt, Enkhuiſer Appel, Trynweuwſter-

Man

Man darf ihn nicht mit Aagt verwechseln, weil dieser Name den Kronapfel, der unten vorkommen wird, andeutet. Er gehört zum ersten Range der vorzüglichsten Aepfel, reift im Dezember, hält sich bis Februar. Sein Baum wird groß und außerordentlich fruchtbar. Man muß diesen Apfel sehr behutsam vom Baume nehmen, und ihn nie auf Haufen unter andere Aepfel legen, weil er wegen seiner außerordentlichen feinen Haut leicht Flecken bekömmt. Von Hochstämmen ist die Frucht am schmackhaftesten, die von Zwergen wird zu dicke, hiemit schwämmig, und bald mehlig. Christ S. 408. Mayer S. 76. Knoop S. 71.

149) Der weiße Agatapfel. Sein Vaterland ist eben auch Holland. Er ist noch außerordentlich selten, und allen ältern Pomologen unbekannt. Hr. Christ führt ihn S. 408. an, ohne ihn zu beschreiben. Ob er nicht der Enkhuiser Appel Zoete des Knoop sey, werden aufs Jahr seine Früchte entscheiden.

IV. Par=

IV. Parmänen.

150. Peppin-Parmain d'Angleterre, die Winterparmäne. Ihr Vaterland ist England. Knoop nennt sie auch noch Peppin-Parmain d'hyver, Engelse Parmain-Pippin, Winter peppin Parmain, Grauwe of blanke Peppin van der Laan, Zeuwsche Peppin, Peremenes. Miller the Herefordshire Pearmain. Quintinye Drue Permain d'Angleterre. Sie gehört zum ersten Range der vorzüglichsten Tafeläpfel, reift im November, hält sich bis Januar. Ihr Baum wird groß, und ist sehr fruchtbar. Manger S. 72. Christ S. 409. Knoop S. 64.

151) Parmain royal, Königsparmäne. Stammt aus England. Knoop nennt sie auch noch Engelse Konings, of Kings-Peppin, Doubbelde Parmain, Merveille Parmain. In Almanach der Hoveniers, Parmain royal de longue durée. In der Nachricht von verschiedenen Obstsorten der Niederlausitz: Königsapfel. Der d. Obstg. gestreifter Winter-Süßapfel, Parmain d'hyver rayé. Sie ist vom ersten Range der besten Aepfel, reift im Februar, hält sich durch den ganzen Winter. Ihr Baum wird groß, und trägt sehr stark. Christ S. 409. Manger S. 72. Knoop S. 71. Der d. Obstgärt. 2. Bd. 4. St. S. 292.

152) Loan's Pearman, Loans Sommerparmäne. Auch ein englischer Apfel. Sie gehört zum

zwey-

zweyten Range, reift im September und Oktober, wird bald mehlig. Ihr Baum wird stark, und trägt gern. Christ S. 409. Manger S. 72.

153) Vrai drap d'or, der goldgestückte Apfel. Sein Vaterland ist Frankreich. Man muß ihn wohl von dem gemeinen Drap d'or, Reinette drap d'or, Pomme de Character, den Knoop S. 59. beschreibt, und von der Fenouillet jaune, die Duhamel S. 290. eben auch Drap d'or nennt, unterscheiden. Dieses ist der eigentliche Vrai Drap d'or des Duhamels, den er S. 290. beschreibt, und der den Drap d'or des Knoop weit übertrifft. Er gehört zum ersten Range der vorzüglichsten Aepfel, reift im Dezember, hält sich bis in die Mitte Januars. Sein Baum wird mittelmäßig und trägt häufig. Duhamel S. 290. Manger S. 18. Christ in der Note S. 410. und in seinem Gartenplane Nro. 117.

154) Drap d'or, oder Character of drap d'or, Characterapfel. Sein Vaterland ist Frankreich. Knoop nennt ihn auch noch Reinette drap d'or, Character - Appel. Duhamel, Pomme de St. Julien, ou Pomme de Julien en Normandie. Miller, Embroidered - Appel. Er gehört zum ersten Range, muß aber lange am Baume bleiben, sonst wird er säuerlich. Er reift im Dezember, hält sich bis Februar und März. Sein Baum wird groß, und trägt gern. Christ S. 410. Knoop S. 59. Duhamel S. 292. Manger S. 18.

155) Drue - Parmain, Abrahamsapfel. Stammt aus England. Miller nennt ihn Summe-Pearmain. Knoop, Parmain d'eté, Peppin - Parmain d'eté, Somer of Herfstparmain. Er gehört zum ersten

sten Range der köstlichsten Sommeräpfel, reift im September und Oktober, wird aber bald mehligt. Sein Baum wird groß, und ist fruchtbar. Manger S. 72. Knoop S. 17. Christ in seinem Gartenplane Nro. 121.

156) Pear renet, Birnrenette. Stammt aus England, und ist eine ganz andere Sorte, als die Peer - Zoete grauwe, Peer Zoete vitte, of blanke des Knoop. Sie gehört zum ersten Range der vorzüglichsten Aepfel, reift im November, hält sich bis Januar. Ihr Baum bleibt mittelmäßig. Christ in seinem Gartenplane Nro. 123. Den andern ist sie unbekannt.

157) Erdbeerapfel. Ein Deutscher. Nicht aber Calville rouge d'hyver, den man in Böhmen den Erdbeerapfel nennt. Er gehört zum ersten Range, und reift im November. Sein Baum wird nicht groß, und trägt gern. Zink beschreibt ihn unter Nro. 62. Manger S. 60. Christ in seinem Gartenplane Nro. 121.

V. Kanten, oder Rippenäpfel.

158) Pomme de Prince, Fürstenapfel. Ein deutscher Apfel. Er gehört zum ersten Range der vortreflichsten Aepfel, reift in Dezember, hält sich bis May, oft bis August. Sein Baum wird groß, und trägt gern. Manger S. 42. Christ S. 411.

159) Der Sommerborsdörfer, nicht Postoph d'eté. (Dieser ist oben unter den Kalwillen.) Auch ein deutscher Apfel. Er ist vom ersten Range, reift im Oktober und November. Sein Baum wird groß, und fruchtbar. Manger S. 18. Zink unter Nro. 18.

160) Postophe d'hyver, der Winterpostoph. Stammt aus Frankreich. Er gehört zum ersten Range, hält sich bis May, und länger. Duhamel wünscht, daß er gemeiner werde. Sein Baum wird mittelmässig, und trägt gern. Manger S. 68. Christ. S. 412. Duhamel S. 283.

161) Winter Citroen-Appel, Winterzitronapfel. Stammt aus Holland. Knoop nennt ihn auch noch Limoen-Appel, Citron d'hyver. Er gehört zum ersten Range, hält sich bis März, und auch länger. Sein Baum wird groß, und ist fruchtbar. Knoop S. 51. Christ S. 412. Manger S. 82.

5)

162) Quince-Appel, Quittenappel (Sommer) Stammt aus England. Er gehört zum ersten Range, reift im September, und ist durch 3 Wochen ein vortreflicher Apfel. Sein Baum bleibt sehr klein, und ist auf Spalier auch auf Kernstämmen am besten. Christ S. 412. Manger S. 42.

163) Haute-Bonte, der Apfel von der hohen Güte. Stammt aus Frankreich. Quintinye nennet ihn auch noch Blandilalie en Portou. Er ist vom ersten Range der vorzüglichsten Aepfel, reift im Januar, hält sich bis März und länger. Sein Baum treibt gut, und trägt auch gern. Duhamel S. 315. Manger S. 70. Christ S. 413.

164) Peele Gulderling, der gelbe Gülderling. Sein Vaterland ist Holland. Knoop nennet ihn auch noch Ebkelde Gulling, Fyne Gulling, Gaud-Appel. In der Nachricht von verschiedenen Obstsorten der Niederlausitz wird er unrichtig mit dem Haut Bonté verwechselt, und auch noch Schaafsnase genannt. Elsholzen nennet ihn den einfachen Gülderling. Er gehört zum ersten Range der besten Tafeläpfel, ist auch in die Küche, und zu Torten vortreflich, reift in Dezember und Januar. Sein Baum wird nicht groß, trägt aber häufig. Knoop S. 40. Christ S. 413. Manger S. 74.

165) Rode Gulderling, der rothe Gülderling. Stammt aus Holland. Zink nennet ihn den rothen englischen Gülderling. Er ist vom ersten Range der besten Tafeläpfel, reift im Januar und Februar. Sein Baum wird groß, und ist sehr fruchtbar.

bar. Knoop S. 24. Manger S. 76. Christ S. 413.

166) White Gulderling, der weiße englische Gülderling. Er ist vom ersten Range, reift in Dezember, hält sich bis März. Sein Baum wird nicht groß, und trägt gern. Christ S. 414. Den andern ist er unbekannt.

167) Spaansche Gulderling, der spanische Gülderling. Stammt aus Holland. Knoop nennet ihn auch noch Framboos-Appel, Winter Framboos-Appel. Er gehört zum zweiten Range, reift im Februar und März. Sein Baum wird groß, und wenn er älter wird, ist er außerordentlich fruchtbar. Manger S. 74. Knoop S. 69. Christ S. 414.

168) Rode Kroon-Appel, der rothe Kronapfel. Stammt aus Holland. Rode Kroon, Rode Aagt, Tulp-Kroon. Er gehört zum ersten Range der vorzüglichsten Aepfel, die Holländer halten ihn für den allerbesten. In die Küche ist er eben so vortreflich, wie der gelbe Gülderling. Er reift in Februar, und hält sich bis März. Sein Baum wird groß, und trägt häufig. Manger S. 56. Knoop S. 45. Christ S. 414.

169) Soete Holaart, Zimmetapfel. Stammt aus Holland. Knoop nennet ihn auch noch Kaneel Soete, Van Oosten: Binder Soete. Das Manuskript Sorten van Peeren &c.: Flaamse Holeers, Soete Kant-Appel. Zink: Pomme de Canel. Elsholzen: Hollarsen aus Flandern. Er gehört zum ersten Range der besten süssen Tafeläpfel, hält sich bis April. Hat mei-

meistens 20 Kerne. Sein Baum wird groß, trägt wenig, und bekömmt leicht den Krebs. Knoop S. 20. Christ S. 414. Manger S. 34.

170) Peincesse noble, der edle Prinzessinapfel. Stammt aus Holland. Knoop nennet ihn auch noch Pomme Noblesse, Fransche Noble. Er gehört zum ersten Range der vorzüglichsten Aepfel, reift in November und December. Sein Baum wird groß, und ungemein fruchtbar. Knoop S. 37. Manger S. 80. Christ S. 415.

171) Braunrother Winterapfel. Ein deutscher. Er ist einer der besten wirthschaftlichen Aepfel, und auch ein sehr guter Tafelapfel. Reift im Dezember, hält sich bis März. Man würde ihn vergebens in den verschiedenen Pomologien suchen; nur Herr Christ, von dem ich ihn habe, führt ihn in seinem Gartenplane unter Nro. 136. an.

172) Rambour d'Eté, der Sommerambour. Stammt aus Frankreich. Duhamel nennet ihn Rambour franc. Zink: Rambour blanc, Charamant blanc, Rambour aigre. Bauhini Lothringer Rambour. In der Enc. Oec.: Pomme de Rombourg. Elsholzen, rother und grüner Sommerambur. In der Nachricht von verschiedenen Obstsorten der Niederlausitz: Gelber Lederapfel. Gmelin: Pomme de notre Dame (unrichtig, weil dieser Name einem andern Apfel eigen ist.) Er gehört nur zum zweiten Range, ist aber zu jedem wirthschaftlichen Gebrauche vorzüglich. Reift Ende Augusts, und Anfangs Septembers. Sein Baum wird groß, und trägt häufig. Christ S. 415. Manger S. 38. Duhamel S. 37.

173) Rambour d'hyver, der Winterrambur. Auch ein Franzose. Zink und Hessen nennen ihn Rambour rouge. Er gehört zum zweiten Range, reift im Dezember, hält sich bis März, einige bis May. Sein Baum wird groß, und trägt gut. Duhamel S. 308. Mänger S. 38. Christ S. 416.

174) Pomme d'Api, der Apiapfel. Sein Vaterland ist Italien, und er ist wohl der nämliche Apfel, den Plinius in seiner Naturgeschichte XV. Buche 14. Hauptstücke anführt, und Malum Appium nennet, weswegen er auch in der Schweitz nach dem Zeugnisse des Henne schon von jeher bekannt war. Quintinye nennet ihn Pomme de Demoiselle, Jungfernapfel (aber nicht der, der unter diesem Namen in Böheim bekannt ist, und unten vorkömmt): Pomme de bonne Compagnie. Knoop: Pomme de Apis rouge. Van Oosten: Api roesje. Möller: Bollen-Jungfern- oder Traubenapfel. Elsholzen: Einfachen Api. Weinmann: Herrn-Knöcklein. Cordus den wälschen Apfel. Der deutsche Obstgärtner: den rothen Apiapfel, Pomme d'Apis rouge, The red Apis-Apple, des Königs Mundapfel. Er gehört zum ersten Range, muß aber so lange als möglich am Baume bleiben; es schadet ihm nichts, wenn ihn auch einige Fröste überraschen, weil er ihnen sowohl am Baume, als auch auf dem Lager unter dem Obste am meisten widerstehet. Von Zwergen reift er schon im Januar, von Hochstämmen erst im März, und hält sich den ganzen Sommer durch. Sein Baum wird nicht groß, trägt außerordentlich häufig, aber nur

ein

ein Jahr ums andere; deswegen rathet Henne: daß man ihm die Blühte auf der einen Seite abnehme, um von ihr aufs Jahr wieder Früchte zu haben. Knoop S. 68. Christ S. 416. Manger S. 32. Duhamel S. 309. Der deutsche Obstgärtner im 3ten Bande III. St. S. 181.

175) Gros Api, der große Apiapfel. Duhamel nennet ihn Api-Grand, Pomme de Rose. Quintinye: La Pomme Ros. Elsholzen: Doppelten Api. Weinmann: Rubinapfel. Er gehört zum zweiten Range, muß mit der Schale gegessen werden, wenn man seinen ganzen Wohlgeschmack empfinden will. Reift im Januar, dauert sehr lange. Sein Baum wird nicht groß, ist sehr fruchtbar, und seine Früchte werden nicht so leicht vom Winde abgebrochen, weil sie sehr fest sitzen. Christ S. 417. Manger S. 32. Duhamel S. 312.

176) Api noir, der schwarze Apiapfel. Sein Vaterland ist Frankreich. Er gehört zum dritten Range, hält sich nicht so lange, wie die vorigen Api. Sein Baum wird größer, als jene, ist aber nicht so fruchtbar. Duhamel S. 311. Manger S. 32.

177) Der rothe Kardinalsapfel. Ein Deutscher. Zink nennet ihn Pomme de Cardinal rouge. Er ist vom zweiten Range, reift in Oktober und November. Sein Baum wird groß, und trägt gut.

178) Der weiße Kardinalsapfel. Auch ein Deutscher. Christ S. 417. Manger S. 40. Zink nennet ihn Pomme de Cardinal blanche. Er gehört

zum ersten Range, reift im Dezember, hält sich bis Februar. Sein Baum wird wie der des rothen. Christ S. 417. Manger S. 40.

179) Oranje-Appel, der Orangeapfel. Stammt aus Holland. Knoop nennet ihn auch noch Engelsche Oranje-Apple. Er gehört zum ersten Range, reift im Dezember und Januar. Sein Baum wächst stark, und ist fruchtbar. Knoop S. 47. Manger S. 34. Christ S. 414.

180) Grand Richard, der große Richard. Stammt aus Holland. Er gehört zum ersten Range, hält sich bis Februar. Sein Baum wird mittelmässig. Hirschfeld hat ihn zuerst bekannt gemacht, die ältern Pomologen kannten ihn nicht. Christ S. 419.

181) Krappe Kruin, oder Pomme durable un an; der Dauerapfel. Stammt aus Holland. Knoop nennet ihn auch noch Pomme durant, Doubbel de geele Renet. In dem Almanach der Hoveniers: Pomme de bonne durée Er gehört zum ersten Range, ist zum Stopfen, Braten, Torten auch ohne Zimmet und Zucker sehr gut, und hält sich bis August. Sein Baum ist besonders fruchtbar. Knoop S. 57. Manger S. 62. Christ S. 419.

182) Der rothe Jungfernapfel. Sein Vaterland ist Böheim, wo er seine besondere Liebhaber hat, und in Jaromirz häufig gebauet wird. Er gehört zum ersten Range, reift im Dezember, hält sich lange, und hat seinen eigenen besondern Wohlgeschmack. Sein Baum wird mittelmässig, macht eine Piramidenkrone, und ist außerordentlich fruchtbar.

183) Der

183) Der weiße Jungfernapfel. Auch ein Böhme. Er ist vom zweiten Range, reift in November, hält sich nicht so lange, wie der rothe. Sein Baum wird größer, macht eine breite Krone, ist aber nicht so fruchtbar, als der rothe.

184) Der Pfundapfel, oder Tellerapfel. Sein Vaterland ist Deutschland. Er gehört zum zweiten Range, außer daß man ihn seiner außerordentlichen Größe wegen höher schätzen wollte. Reift im November, hält sich bis Februar. Sein Baum wird groß, breit, aber nicht sehr fruchtbar. Christ S. 419. Manger S. 40.

185) Pomme de Paris, der Pariserapfel, (nicht der rothe Herbstkalwil, den Elsholzen auch den großen Pariserapfel nennet, weder der weiße Winterkalwil, den Jonston Pareis- oder Pariserapfel tauft: sondern ein ganz anderer, und neuer Apfel, den die ältern Pomologen nicht kannten). Er gehört zum ersten Range der besten Aepfel, reift im Dezember, hält sich bis März. Sein Baum wird groß, und trägt gern, nur sollte man ihn lieber, als Zwerg, und nicht hochstämmig ziehen, weil sonst die Winde seine großen Früchte leicht abwerfen. Christ S. 422.

186) Pomme Satin, Atlasapfel. Ein deutscher Apfel. Er gehört zum ersten Range der vortreflichsten Aepfel, reift im Oktober, hält sich bis Dezember. Sein Baum wird groß und fruchtbar. Manger S. 58. Christ in seinem Gartenplane unter Nro. 142.

187) Witte Soete Silverling, der weiße süsse Silberling. Stammt aus Holland. Knoop nennet ihn auch noch Blanke Soete-Silverling. Er gehört zum zweiten Range, ist ein guter Kochapfel, reift im November und Dezember. Sein Baum wird groß, und sehr fruchtbar. Knoop S. 113. Manger S. 64.

188) Sommer of Herfst-Erveling, der Kürbisapfel. Auch ein Holländer. Knoop nennet ihn auch noch Hondertmerk, so auch Elsholzen. In dem Manuskripte Sorten van Peeren &c. op Schmithausen Franche Hondertmerk, Englesche Carolyn (unrichtig) Kürbisapfel. Er gehört zum zweiten Range, ist eben auch ein guter Kochapfel, reift im Oktober und November. Sein Baum wird groß und fruchtbar. Knoop S. 21. Manger S. 44.

189) La Pomme sucré rouge d'automne, der rothe Herbstsüßapfel (des deutschen Obstgärtners). Unter den Süßäpfeln gehört er zum ersten Range. Reift am Ende Septembers, hält sich bis Januar, dann muß er aber verbraucht werden. Sein Baum wird mittelmässig, trägt gut, aber nicht alle Jahre. Der d. Obstgärtner 2. Bd. II. St. S. 102.

190) Rambour verd & gris, der grüne oder graue Rambour. Er gehört zum zweiten Range, hält sich bis Januar. Sein Baum wird groß und fruchtbar. Manger S. 38. Zink S. 51.

191) Capendu. Stammt aus Frankreich. Gehört zum ersten Range, hält sich bis Ende März. Sein Baum wird mittelmässig. Manger S. 54. Duhamel S. 315.

VI. Platt=

VI. Plattäpfel.

192) Pomme de Perroquet, der Papageyapfel. Pomme Panachée, der buntgestreifte. Pomme suisse. Stammt aus der Schweiz. Gehört zum ersten Range, hält sich bis Dezember. Sein Baum wird mittelmässig und spitzig. Seine Rinde ist schön roth gestreift, sein Blatt mattgelb gefleckt. Christ S. 420. Manger S. 84.

193) Pomme violette, der violette Apfel. (Nicht der Pomme violette des deutschen Obstgärtners, oder der Violât des Christ, weder der Pomme violette des Duhamels; der Apfel, den diese Pomologen unter diesem Namen meinen, kam schon unter den Kalwillen vor.) Der Gegenwärtige stammt aus Frankreich, gehört zum zweiten Range, reift im November, hält sich bis Februar. Sein Baum wächst gut, und ist überaus fruchtbar. Er ist noch sehr selten. Christ beschreibt ihn S. 421., sonst findet man ihn in keiner Pomologie.

194) Castard-Appel, Bakapfel. Stammt aus Engelland. Unter den Sommeräpfeln ist er vom ersten Range, reift in September. Sein Baum wird groß und fruchtbar. Christ S. 422.

195) Der

195) Der Violetteapfel aus Schleswig (ganz schwarz). Stammt aus Deutschland. Gehört zum ersten Range der vorzüglichsten Aepfel, hält sich sehr lange. Sein Baum wird groß, und trägt gern.

196) Der Wintertaffetapfel. Ist in Steyermark zu Hause. Er gehört zum ersten Range der vorzüglichsten Aepfel, reift im Dezember, und hält sich lange. Sein Baum wächst freudig, und ist fruchtbar. (Mich wundert es sehr, daß ich diesen köstlichen Apfel, den Steyermark so häufig ins Ausland verschickt, bei keinem Pomologen beschrieben finde; sollte er ihnen denn ganz unbekannt seyn? Zwar ist es mit dem tyroler Rosmarinapfel der nämliche Fall!

VII. Spitzäpfel.

197) Pomme de Taffetas, der Sommertafelapfel. Stammt aus Frankreich. Er gehört zum ersten Range, reift am Ende July. Sein Baum wird nicht groß, aber ist fruchtbar. Christ S. 422. Manger S. 52.

198) Winter Bloem-Soete, Winterblumensüsser. Stammt aus Holland. Knoop nennet ihn auch noch Winter Goete Zoete. Er gehört zum ersten Range der vorzüglichsten Aepfel, reift im Dezember, hält sich bis Januar. Sein Baum wird groß, und trägt mittelmässig. Christ S. 426. Manger S. 50. Knoop S. 39.

199) Bloem Suur, der Blumensauerer. Auch ein Holländer. Knoop nennet ihn auch noch Blanke Rabouw. Er ist vom ersten Range der besten Aepfel, reift im September und Oktober. Sein Baum wird groß und fruchtbar. Christ S. 426. Manger S. 52. Knoop S. 29.

200) Der Flainer. Stammt aus dem Dorfe Flain bei Heilborn. Gehört zum ersten Range der besten Aepfel, reift in Dezember, hält sich bis Ostern; muß aber am Baume recht reif werden. Sein Baum wird groß und fruchtbar. Außer Herrn Christ, der

ihn

ihn Seite 426. beschreibt, findet man ihn in keiner Pomologie.

201) Der Sommerflainer. Aus eben dieser Gegend, und eben so unbekannt, wie der Vorhergehende. Gehört zum ersten Range. Sein Baum wird groß, und ist noch so ziemlich fruchtbar. Christ führt ihn in seinem Gartenplane unter Nro. 159. an.

202) Pomme de St. Louis, Ludwigsapfel. Stammt aus Frankreich. Er gehört zum ersten Range. Sein Baum wird groß, und trägt gern. Er ist noch sehr selten, und in Hessens Gartenlust, und im Christ seinem Gartenplane angeführt unter Nro. 182.

203) Der Rheinische Bohnenapfel. Ist in Deutschland in der Gegend von Ems und Wisbaden zu Hause, wo er einen ansehnlichen niederländischen Handlungsartikel ausmacht. Er gehört zum ersten Range der vorzüglichsten Aepfel, reift im Dezember, hält sich über den ganzen Sommer in seiner voller Güte. Sein Baum wird groß, und ist fruchtbar. Christ S. 427. unter dem Namen des Bohnapfels. Der deutsche Obstgärtner im 7ten Bande IV. St. S. 229. Allen andern ist er unbekannt.

204) Der große Bohnenapfel. Eben auch ein Deutscher vom ersten Range, der dem vorigen weder in seiner Güte, noch in der Haltbarkeit, auch nicht im geringsten weicht. Der deutsche Obstgärtner im 7ten Bande IV. St. S. 232. Allen andern ist er unbekannt.

205) Der

205) Der leichte Mätapfel. Ein Deutscher, und nur ein wirthschaftlicher Apfel, vorzüglich zum Zider und Wein. Er reift im Oktober, hält sich bis Weihnachten. Sein Baum bleibt wegen seiner außerordentlichen Fruchtbarkeit klein, und seine Blühte widerstehet jeder widrigen Witterung; so, daß wenn auch alle andere Früchte in der Blühte verderben, er doch nie ganz leer ausgeht. Christ S. 427. Den andern ist er unbekannt.

206) Rode Joopen, Hiefenapfel. Stammt aus Holland. Knoop nennet ihn auch noch Rode Suur Joopen. In der Nachricht von verschiedenen Obstsorten der Niederlausitz: Hiefenapfel, Joppenapfel, Kardinalsapfel. Er gehört zum zweiten Range, reift im Oktober und November. Sein Baum wird groß, und ist fruchtbar. Manger S. 78. Knoop S. 13. Christ in seinem Gartenplane unter Nro. 151.

207) Der gelbe Würzapfel (des deutschen Obstgärtners). Ein Deutscher. Er gehört zum ersten Range, reift Ende Septembers (nämlich zum Genuße), hält sich bis Februar. Ist auch gut zum trocknen. Sein Baum wird groß, trägt vortreflich, aber nicht alle Jahre. Der deutsche Obstgärtner 2. Bande II. St. S. 99. Allen andern ist er unbekannt.

208) Der kleine Pilgrim (des deutschen Obstgärtners). Ein Deutscher. Er gehört zum zweiten Range der Tafeläpfel, ist aber ein sehr guter wirthschaftlicher Apfel, und wegen seinem reichlichen Safte besonders zum Wein. Sein Baum wird mittelmässig, und außerordentlich fruchtbar, trägt alle Jahre, auch selbst in seinem hohen Alter. Der deutsche Obstgärtner 6. Bd. 1. St. S. 28. Allen andern ist er unbekannt.

209) Der Neuzerling (des deutschen Obstgärtners). Ein Deutscher. Er gehört zum ersten Range, ist auch ein vortreflicher Wirthschaftsapfel. Reift im November, und dauert bis May. Sein Baum wird groß, und ist außerordentlich tragbar. Der deutsche Obstgärtner 7. Bd. V. St. S. 312. Allen andern ist er unbekannt.

210) Pomme sucrée jaune, der gelbe Herbstsüßapfel (des deutschen Obstgärtners). Er gehört zum ersten Range, ist vortreflich zum Trocknen, und seine Süsse mildert die Strenge der andern mit ihm zum Genuße zubereiteten Sorten. Er reift gegen Ende Septembers, und dauert 4 Wochen. Sein Baum wird mittelmässig, trägt voll und fleißig. Der deutsche Obstgärtner 8. Bd. II. St. S. 102. Manger S. 58.

VIII. Kugeläpfel.

211) Pater noster sans Pepins, Vaterapfel ohne Kern. Er gehört zum zweiten Range, reift im Januar. Sein Baum wird groß und fruchtbar. Seine Kernkammern haben nie Kerne, sondern nur schwarze Punkte. Er ist noch sehr selten und unbekannt, nur Herr Christ beschreibt ihn S. 428.

212) Wrouwtjes-Appel, der Frauenapfel. Stammt aus Holland. Knoop nennet ihn auch noch Pomme de notre Dame, Zeuwse Culderling oder Gulling, Engelse Paredys-Appel. In der Nachricht von verschiedenen Obstsorten der Niederlausitz: Rambour franc. Er gehört zum zweiten Range, reift im Februar, hält sich bis März. Sein Baum wird mittelmässig, und trägt sehr gern. Knoop S. 28. Christ S. 428. Manger S. 28.

213) Pomme de Saumon, Hechtapfel. Stammt aus Deutschland. Er gehört zum ersten Range, reift im November und Dezember, und hält sich bis Februar. Sein Baum wird groß, und trägt ungemein häufig. Manger S. 50.

214) Syden-Hemdie, Seidenhemdchen. Stammt aus Holland. Er ist vom ersten Range der vor-

vorzüglichsten Aepfel, reift im November und Dezember. Sein Baum bleibt klein, und trägt sehr gern. Christ S. 428. Den andern ist er unbekannt.

215) Der schwarzbraune Mätapfel. Ein Deutscher, in der Wetterau zu Hause. An der Untern-Lahngegend heißt er Gewürzapfel, in der Pfalz Kohlapfel. Er gehört zum ersten Range, und nebstdem ist er zu allem wirthschaftlichen Gebrauche vortreflich. Reift im November, hält sich bis Junius. Sein Baum wird einer der Größten, ist sehr fruchtbar, aber seine Blühte ist auf jede widrige Witterung sehr empfindlich. Im deutschen Obstgärtners 7. Bde. I. St. S. 21.; wird er vom Hrn. Hofrathe v. Diel sehr gerühmt. Christ S. 429. Den andern ist er ganz unbekannt.

216) Der spätblühende Mätapfel. Auch ein Deutscher, und zu jedem wirthschaftlichen Gebrauche vorzüglich. Unter den Tafeläpfeln gehört er zum zweiten Range, reift in Oktober, hält sich bis März. Sein Baum wird sehr groß, blühet etliche Wochen später, als die andern, und entgehet dadurch allen Frühlingsfrösten. Christ S. 429. Die andern kennen ihn nicht.

217) Der rothe Stettiner. Ein Deutscher. In Preußen heißt er der Anaberger. In Hessen der Glasapfel. In Schwaben der Bödigheimer. Henne nennet ihn den rothen Rostoker, Eiserapfel. Hesse: Pomme de fer, Ferraut. Unter dem Tafelobste gehört er zwar nur zum zweiten Range, aber zum jeden

wirth-

wirthschaftlichen Gebrauche ist er wohl der allerbeste. Er reift im Dezember, und hält sich bis August in seiner vollen Güte, und da ist er noch, ungeachtet seines überflüssigen Saftes, so hart, daß man ihn nicht so leicht eindrücken kann; daher auch der Name Eiserapfel. Sein Baum wird auch im schlechten Boden einer der Größten, Aeltesten und Fruchtbarsten. Manger S. 60. Christ S. 429. Der deutsche Obstgärtner 5. Bd. III. St. S. 223.

218) Der weiße Stettiner. Auch ein Deutscher. In der Mittelmark, und von Elsholzen wird er der weiße Rostocker genannt. Christ nennet ihn den gelben, oder weißen Stettiner. Er gehört zum ersten Range, ist auch für die Wirthschaft einer der Vortreflichsten. Reift im Dezember, hält sich bis August. Sein Baum gleicht in Allem dem rothen Stettiner. Christ S. 430. Manger S. 60.

219) Der weiße Paradiesapfel (nicht der Joannis- oder Paradiesapfel, der sich von seinen Wurzelausläufern vermehrt, und auf dem man die kleinste Gattung der Zwerge, oder Orangerie-Bäumchen veredelt). Dieser ist ein Deutscher, und einer der vorzüglichsten Wirthschaftsäpfel; er giebt nach dem Borsdorfer, und dem Champagnier Weinapfel den besten Zider. Reift im November, hält sich bis März. Sein Baum wird einer der Größten und Fruchtbarsten. Christ S. 430. Den andern ist er unbekannt.

220) Champagnier Weinapfel. Eine neue, in der Wetterau aus den Kernen entstandene Sor-

Sorte. Er gehört nur unter die wirthschaftlichen Aepfel, giebt einen Zider oder Wein, der vortreflich und sehr stark ist, und wie Champagner mussirt. Sein Baum wird groß, dauerhaft, und trägt fast alle Jahre häufig. Christ S. 431. Den andern ist er unbekannt.

221) Der weiße Mätapfel. Ein Deutscher. Er gehört zum ersten Range, reift im November, hält sich bis April, und ist auch ein treflicher Wirthschaftsapfel, vorzüglich zum Wein. Sein Baum ist stark, groß und fruchtbar. Der deutsche Obstgärtner im 8ten Bande I. St. S. 22. Allen andern ist er unbekannt.

222) Der gelbe Stettiner. Ein Deutscher. Unter den Tafeläpfeln gehört er zum zweiten Range, ist aber zu jedem wirthschaftlichen Gebrauche eben so vortreflich und schätzbar, als seine Brüder, der rothe und weiße Stettiner. Er reift im Dezember, hält sich bis August. Sein Baum wird nur mittelmässig, macht eine breite Krone, und ist sehr fruchtbar. Der deutsche Obstgärtner beschreibt ihn im 6. Bd. IV. St. S. 326. sehr vollständig. Manger hat ihn nicht, sondern beschreibt S. 60. unter dem Namen des gelben, den weißen Stettiner, der schon oben vorkam. Auch Herr Christ scheint ihn S. 430. noch nicht gekannt, und mit dem weißen für einerlei Apfel gehalten zu haben. Aber in seinem Gartenplane unterscheidet er sie schon beide von einander, und bezeichnet den weißen mit Nro. 173., und den gelben mit Nro. 174. Alle die Stettiner verdienen vorzüglich angepflanzt zu werden.

IX. Blos zum Vergnügen, und in die englischen Anlagen dienende Aepfel.

223) Der Apfel mit großer gefüllter Blühte. Trägt keine eßbaren Früchte, wenigstens in unserm Klima nicht, ist aber eine wahre Zierde jeder englischen Anlage; indem er sich der schönsten weißen Rosen voll hängt, die die Größe einer halben Krone erreichen, und dem Auge den herrlichen Anblick gewähren.

224) Der Kirschapfel. Ein noch sehr seltener Apfel aus Engelland, wo er auch blos für die englischen Gärten gezogen wird. Seine Triebe sind schön kirschroth und glatt, hängen sich alle Jahre voll der schönsten Blühte, und dann der schönsten, einer wälschen Nuß großen kirschrothen Aepfelchen an, die im Dezember reifen, sich durch 6 Monate halten, auf der Tafel aber blos zur Zierde und Schau dienen.

225) Pyrus baccata Linnei, der sibirische Waldapfel. Auch einer der schönsten Beiträge zu englischen Anlagen; indem nicht nur seine Blühten ein einziges schönes Bouquet vorstellen: sondern auch seine schön rothen Früchte sich so voll hängen: daß man sich an ihnen nicht genug satt sehen kann, und daß

oft an einem spannenlangen Aestchen zwanzig bis dreißig Aepfelchen hängen. Seine Frucht ist nicht so herbe, wie des unsern Waldapfels, und würde daher unserm Wildbrät viel willkommener seyn, als jene. Dazu pflanzt sich dieser Baum durch seine Kerne fort, und würde hiemit trefliche Dienste in unsern Waldungen thun.

226) Pyrus malus coronaria.

227) Pyrus malus fructu nigro.

Birne.

I. Winterbirne.

(A. Mit schmelzendem Fleische.)

1) Present royale de Naples. Königsgeschenk von Neapel. Wurde vor einigen Jahren aus Italien nach Deutschland gebracht, und von dem Könige von Neapel dem Herzoge von Wirtemberg für etwelche weiße Hirsche zum Gegengeschenke gemacht. Sie ist die größte unter allen Birnen, und wiegt bis 1 1/2 Pfund, weswegen man ihr die wärmste Lage an einer mittägigen Wand geben muß; sonst würde sie nicht butterhaft, sondern brüchig und unschmackhaft. Sie reift im März, hält sich bis May. Ihr Baum wächst frech, wird einer der Größten, und trägt nicht nur sehr frühe, sondern auch sehr gern. Hochstämmig darf er nicht gezogen werden, weil der Wind seine ungeheuern Früchte leicht abbricht. Christ beschreibt sie S. 440. Allen andern Pomologen ist sie unbekannt.

2) Sarasin, die Sarasin. Stammt aus Frankreich, und stehet dort dreymal höher im Preise, als alle andere Birnstämme. Herr Christ hatte das Glück,

sie von dort ächt zu erhalten. Sie gehört zum ersten Range der vortreflichsten Tafelbirne, reift um Weihnachten, und dauert bis in den November des folgenden Jahrs. Eine außerordentliche Eigenschaft bei einer Butterbirne! Duhamel, der sie zuerst bekannt machte, sagt, daß wenige Birnen so sehr verdienten angepflanzt zu werden, wie diese. Ihr Baum wächst gut sowohl auf Kernstämmen, als Quitten, ist sehr fruchtbar, und treibt im Frühlinge seine Blätter viel später aus, als alle andere Birnbäume. Duhamel beschreibt sie S. 249., Christ S. 441. Allen andern Pomologen ist sie unbekannt.

3) St. Germain, St. German. Stammt aus Frankreich, wo sie bei der Stadt und dem Schloße St. Germain ohnweit Paris, an den Ufern des Flüßgen la fare entdeckt wurde. Quintinye nennt sie Inconnue de la Fare, weil sie da lange unbekannt blieb, und erst durch Jacob, II. König von Engelland, der dieses Schloß bewohnte, und 1701. da starb, bekannt wurde. Dahüron: La Far, Arteloire. Knoop: Poire de l'Artiloir. Miller: The Unknown, of la Fare. Der deutsche Obstgärtner: die St. Hermannsbirn. Kraft: die heilige Germannsbirne. Sie gehört zum ersten Range der besten Tafelbirnen, reift im November, hält sich bis Februar, und wenn sie grün abgenommen wird, bis im März, dabei wird sie nie moll, springt nie auf, und nimmt auch von der Unterlage, oder Obstkammer nicht so leicht einen widrigen Geruch an. Ihr Baum wird wegen seiner außerordentlichen Fruchtbarkeit nicht groß, darf auch auf Kernstämmen und Espalieren nicht viel beschnitten werden, weil die Spitzen der vorjährigen

Trie-

Triebe schon wieder Tragknospen haben. Auf Quitten macht er wenig Holz, und schlechtes Laub, welches sich gewöhnlich nur halb öffnet, als wenn der Baum welk wäre, und begossen zu werden verlangte, dessen ohngeachtet sind seine Früchte eben so köstlich, wie die von Kernstämmen. Christ S. 442. Manger S. 146. Der deutsche Obstgärtner 3. B. IV. St. S. 275. Duhamel S. 225. Knoop S. 121. Kraft II. Th. S. 17.

4) St. Germain d'orée, die vergüldete St. German. Eine Abart der Vorhergehenden, ist um etwas kleiner, aber erhabener von Geschmack. Ihre Schaale ist ganz rostig, wodurch das Gelbe bei ihrer Zeitigung durchschimmert, und wie matt vergoldet aussieht. Die übrigen Eigenschaften der Frucht und des Baumes sind wie die der Vorhergehenden. Christ S. 442. Den Andern ist sie unbekannt.

5) Virgouleuse, Wirgules. Stammt aus Frankreich, wo sie in dem Flecken Virgulé ohnweit St. Leonard in Ober-Limousin aus Kernen entstanden ist, und zuerst von dem Marquis Chambrette, dem Besitzer dieses Orts, nach Paris gebracht wurde. In der Provinz Angoumois heißt sie Bujaleuf. In Limousin (ihrem Bekanntmacher zu Ehren) Chambrette. In Gascogne: Poire de Glace. Im Almanach der Hoveniers: Chambrette ronde. In der Nachricht von verschiedenen Obstsorten, die in Niederlausitz angebauet werden: Paradiesbirne. Sie gehört zum ersten Range der vorzüglichsten Tafelbirnen, reift im November, hält sich bis März, einige noch viel länger. Ihr Baum wächst sehr lebhaft, fängt an später zu tra-

gen,

gen, dann aber außerordentlich häufig, und begnügt sich mit jedem auch schlechten Boden, nur liebt er die mittägige Auslage an Espaliren nicht, weil seine Früchte da aufspringen, und ungestalt werden. Sie geräth eben so gut auf Quitten, wie auf Wildlingen. Die kleinern Früchte sind die schmackhaftesten. Auf ihrem Lager sind sie sehr empfindlich, und nehmen jeden fremden widrigen Geruch leicht an. Christ S. 442. Manger S. 134. Duhamel S. 224. Kraft S. 18.

6) Dauphine, ou Lansac. Dophin, oder Lansak. Stammt aus Frankreich, und wurde zuerst Ludwig dem Vierzehnten, als er nach Dauphin war von seiner Gouvernant, der Frau von Lansak, als eine neu erziehlte Frucht gebracht, von welchen beiden sie auch ihren Namen erhielt. Quintinye nennt sie Lichefrion d'Automne. Duhamel: Satin. Hessen: Tot-bonne. (Dahuron und Zink Franchipanne d'Automne. Die Nachricht von verschiedenen Obstsorten der Niederlausitz: Muscat a longue queue. Diese beiden Namen jedoch kommen ganz andern glatten Birnen zu.) Sie gehört zum ersten Range der vorzüglichsten Tafelbirnen, reift im Oktober, hält sich bis Januar. Ihr Baum wird groß, er muß aber in einem trocknen, guten Boden stehen, wenn seine Früchte butterhaft werden sollen, im nassen Grunde werden sie unschmackhaft, und auf Quitten sandigt. Manger S. 4. Duhamel S. 241. Christ S. 443. Kraft. S. 9.

7) Mar-

7) Marquise, Markis. Stammt aus Frankreich. Knoop nennet sie Markisine. Abercrombie a) Marquis's Peor, Marchioness Peor. Kraft: Marggräfliche Birne. Der wohl unterrichtende Gärtner: Frauenbirne b). Sie gehört zum ersten Range, reift im November, hält sich bis Dezember. Ihr Baum wächst sehr lebhaft, ist außerordentlich fruchtbar; man muß ihm jedoch beim Beschneiden viel Holz lassen, daß er auf Frucht treiben kann. Auf Quitten geräth er nicht so gut, wie auf Kernstämmen, und muß einen guten, trockenen Boden haben, wenn seine Früchte im Munde schmelzen sollen. Knoop S. 110. Manger S. 106. Christ S. 443. Duhamel S. 221. Kraft S. 14.

8) Colmar, Mannabirn. Stammt aus Frankreich, entweder aus Colmar im Elsaß, oder in Ober-Provence am Fluße Verdone. Quintinye und Tournefort c) nennen sie Poire Manne, Bergamotte tardive. (Der letztere Name jedoch gehört einer andern Sorte zu.) Knoop Kolmer-Peer, Roskammer-Peer, Incomparable. Sie gehört zum ersten Range der besten Tafelbirnen, ist nicht so empfindlich auf ihre Reife und Güte, wie die übrigen Franzbirnen, reift im Dezember, hält sich bis März, einige bis April. Die gelbe Farbe, die sie im Liegen bekömmt, ist nicht das Zeichen ihrer Eßbarkeit, sondern das leichtere Eindrücken am Stiel, oder Blume. Ihr Baum geräth gut auf Quitten, und Kernstämmen, wird groß

und

a) The British Fruit-Gardener and att of Praning — by John Abercrombie &c. London 1779.
b) Der wohl unterrichtende Gärtner. Bayreuth 8. 1771.
c) Tournefort Institutiones rei herbariæ. 4. 1705.

und fruchtbar, aber erst in einem Alter von 7 bis 8 Jahren. Von hochstämmigen Bäumen werden die Früchte ihrer Größe wegen sehr leicht vom Winde abgeworfen. Christ S. 444. Manger S. 130. Duhamel S. 222. Kraft S. 10. Knoop S. 124.

9) Bezi de Chasserie, die Jagdbirne. Ist vor etwa 140 Jahren in Frankreich aus dem Kern der Ambrette entstanden. Quintinye und Tournefort nennen sie Besidery Landry, Verte longue d'hyver. Duhamel: Echassery, Bezy d'Echassery. Almanach der Hoveniers: Sassery. Knoop: Jagt-Peer, Bezi de Landry. L'Ecole des Jardiniers: Bezi, Villandry. Duhuron: Muscat de Villandry. Abercrombie: Vinter verte longue. Miller: Landry Wildling. Sie gehört zum ersten Range der besten Birnen, reift im November, hält sich bis Januar. Ihr Baum geräth gut auf Kernstämmen und Quitten, wird groß, und trägt häufig. Der deutsche Obstgärtner 5. B. III. St. S. 229. Manger S. 44. Duhamel S. 187. Christ S. 444. Kraft S. 7. Knoop S. 115.

10) Bezi de Caissoy, die wilde von Caissoy. Stammt aus dem Walde dieses Namens in Anjou. Quintinye und Tournefort nennen sie auch noch Roussette d'Anjou. Hesse, und der Catalogue des Arbres de Peres Chartreaux de Paris 1770.: Bezi de Quessois. Miller: Petite beurre d'hyver. Hanburg: Small Winter Burre. In der Niederlausitz: Winterhonigsbirne. Sie gehört zum ersten Range, reift im November, hält sich bis Januar und Februar. Ihr Baum wird groß, ist sehr fruchtbar, und hängt sich alle Jahre

voll.

voll. Seine ersten Blühknospen setzt er an den Spitzen der vorjährigen Triebe an, weswegen man sich bei seinem Schnitte sehr in Acht nehmen muß. Er geräth gut auch auf Quitten. Christ S. 444. Manger S. 46. Duhamel S. 178. Kraft S. 7.

11) Ambrette, Amberbirne. Stammt aus Italien. Sie ist eine der ältesten, und vermuthlich die Myrapia des Plinii. L. XV. C. 15. seiner Naturgeschichte. Ihren Namen erhielt sie von dem Bisamkopfe Centaurea moschata Linnei, oder Sweel-Sultan-Flower des Millers, der im Französischen Ambrette heißt. Quintinye nennet sie noch Trompe-valet, Poire de Pape, Brutte bonne. Hessen: Trompe-Coquin, Poire a la Reine, Brutte bonne de Jarnac. Knoop: Ambrette grise, belle Gabriele. Almanach der Hoveniers: Ambrette grosse, Ambrette ronde. Die Nachricht von verschiedenen Obstsorten der Niederlausitz: Jalousie, (sehr unrichtig). Sie gehört zum ersten Range, reift im November, hält sich bis Dezember und Januar; muß aber sehr lange am Baume bleiben. Ihr Baum geräth vortreflich auf Quitten, muß einen lockern, leichten und guten Grund haben, wenn die Frucht ihre vollkommene Güte erreichen soll. Christ S. 444. Manger S. 44. Knoop S. 115. Duhamel S. 186. Kraft S. 15. Der deutsche Obstgärtner 5. B. IV. St. S. 310.

12) Muscat de Mez, die Muskateller von Mez. Stammt aus Frankreich, ist selten, und den ältern Pomologen unbekannt. Sie gehört zum ersten Range, reift in November, hält sich lange. Ihr

Baum

Baum wird nicht groß, verträgt das Messer nicht, und unbeschnitten wird er viel fruchtbarer. Auf Quitten wird er krüpelhaft, und die Früchte steinigt. Christ S. 445.

13) Muscat l'Allemand, deutsche Muskateller. Stammt aus Deutschland. Abercrombie nennet sie German Muscat-Pear. Sie gehört zum ersten Range der besten Winterbirnen, reift im März, hält sich bis May. Ihr Baum wird groß, geräth gut auch auf Quitten, und ist sehr fruchtbar. Christ S. 445. Manger S. 94. Duhamel S. 193. Knoop S. 113. Kraft S. 18.

14) Angleterre d'hyver, englische Winterbirne. Stammt aus Frankreich, und ist nicht mit der Beurré d'Angleterre zu verwechseln. Sie gehört zum ersten Range, reift im Dezember, hält sich bis März. Nach der Reifezeit wird sie bald morsch, und teig. Ihr Baum wird nicht groß, geräth gut auch auf Quitten, und ist fruchtbar. Christ S. 445. Manger S. 68. Duhamel S. 198. Kraft S. 18.

15) Beurré d'Angleterre d'hyver, englische Winterbutterbirne. Stammt aus Engelland. Sie ist vom ersten Range der vorzüglichsten Winterbirnen, und übertrift weit die Vorhergehende an Delikatesse. Sie reift im Februar, hält sich bis Ende März, und in manchen Jahrgängen auch noch länger. Sie ist noch sehr selten, und selbst den englischen Pomologen unbekannt, nur Herr Christ, der sie unmittelbar aus Engelland erhielt, beschreibt sie S. 445.

16) Groe-

16) Groene Suiker-peer, Sucrée verte, grüne Zuckerbirne. Stammt aus Holland. Knoop nennet sie auch noch St. Niclaas-Peer, Brederro. Hessen: Facon de Pucelle. Quintinye: Sucrin noir. Sie gehört zum ersten Range, reift im November, hält sich bis Januar. Je länger sie liegt, desto besser wird sie, und endlich löset sich ihr ganzes Fleisch in Saft auf, ohne daß sie teig wird. Ihr Baum wird mittelmässig, aber außerordentlich fruchtbar. Christ S. 446. Knoop S. 79. Manger S. 92. Kraft S. 4. Duhamel S. 119. Alle diese Autoren variren zwar in Betreff der Reifezeit dieser Birne, aber dessen ohngeachtet wird die hier angeführte von ihnen allen an den angezeigten Seiten verstanden, und beschrieben.

17) Verte longue d'hyver, die lange grüne Winterbirne. Stammt aus Frankreich. Dahuron nennet Epine longue d'hyver. Duhamel: Verte longue, Mouille bouche. Knoop: Verte longue, Mouille bouche d'Automne. Sie gehört zum ersten Range der vorzüglichsten Tafelbirnen, reift im Dezember, und hat das Besondere, daß sie sich in ihrer völligen Reife auch noch 3 Monate hält, ohne überreift zu werden. Sie muß jedoch so lange, als möglich, am Baume bleiben. Ihr Baum geräth gut auch auf Quitten, ist sehr fruchtbar, trägt alle Jahre, jedoch immer an andern Aesten, und fodert einen lockern, leichten Grund. Christ S. 446. Duhamel S. 194. Der deutsche Obstgärtner 3. B. II. St. S. 95. Knoop S. 112. Kraft I. Th. S. 45.

18) Lou-

18) Louise bonne, die gute Louisenbirne. Stammt aus Frankreich, und erhielt ihren Namen von einer Dame aus Poitou, die Louise hieß, und eine große Liebhaberinn dieser Birne war. Abercrombie nennet sie: Good Lewis-Pear. Weston: Good Louisa Pear. In der Nachricht von verschiedenen Obstsorten der Niederlausitz (durch eine falsche Uibersetzung) Ludwigsbirne. Kraft: die gute Ludowika. Sie gehört zum ersten Range der vorzüglichsten Tafelbirnen, reift im November, einige halten sich bis Februar, und werden nie teig, oder moll. Das wahre Zeichen ihrer Reife ist die weißliche Farbe, die sie im Liegen bekömmt; bekömmt sie diese nicht: so ist sie gar nichts werth. Auf ihrem Lager nimmt sie eben so leicht, wie die Virgouleuse, jeden fremden widrigen Geruch an. Ihr Baum geräth gut auch auf Quitten, trägt außerordentlich gern, verlangt jedoch einen guten trockenen Boden, und freye Luft. An einer Wand, als Espalier, und im nassen Boden taugen seine Früchte zu nichts. Christ S. 446. Der deutsche Obstgärtner 5. Band II. St. S. 108. Duhamel S. 227. Knoop S. 116. Kraft S. 13.

19) Epine d'hyver, Winterdornbirne. Stammt aus Frankreich. Quintinye nennet sie Merveille de Xaintonge, Merveille d'Angoumois, Merveille de Poitou; weil sie in diesen Provinzen zu einer bewunderungswürdigen Güte gelangt, und an Saft und Delikatesse alle Pfirschen übertrifft. Münchhausen nennet sie Epine ovale d). Abercrombie: Winter

d) Der Hausvater des Herrn v. Münchhausen, I. und folgende Theile. Hanover 1771.

ter Thorn-Pear. In Niederlausitz: Mouille bouche d'hyver. Sie gehört zum ersten Range der vorzüglichsten Winterbirnen, wenn ihr Baum hoch oder halbstämmig in einem guten warmen Grunde, und sonnigsten Orte stehet. Im nassen Boden, und an dickbelaubten Buschbäumen wird sie unschmackhaft, außer daß man sie sehr offen hielt, und mit Ende Augusts eines Theils ihrer Blätter beraubte, und so ihren grünen Früchten eine außerordentliche Kochung verschafte. Sie reift im November, hält sich bis Februar. Ihr Baum wird groß, geräth auch auf Quitten gut, worauf die Früchte im nassen Boden viel besser, als auf Kernstämmen werden. Christ S. 446. Duhamel S. 184. Knoop S. 112. Manger S. 8. Kraft S. 14. Der deutsche Obstgärtner 5. B. IV. St. S. 317.

20) Merveille d'hyver, ou Petit-Oin, das Winterwunder. Stammt aus Frankreich. Quintinye und Tournefort nennen sie auch noch Amadonte, Rousſette d'Anjou, Bouvar chez les Angevins. Hessen: Bouvart musqué, Chesne-Gallon, Merveille rouge, Parfum d'hyver, Petit Oin gris. L'Ecol des Jardiniers: Archiduc. Miller: Little Lord Pear. Sie gehört zum ersten Range der vorzüglichsten Birnen, und man wird schwerlich im November und Dezember eine bessere finden, wenn nur ihr Baum in einem guten, trockenen Boden stehet. Sie reift im November, hält sich bis Dezember. Ihr Baum wird groß, und sehr fruchtbar, aber auf Quitten geräth er nicht. Christ S. 446. Duhamel S. 188. Manger S. 56. Kraft S. 15.

21) Passa

21) Passa tutti, Passe-toutes, die Vorzügliche. Stammt aus Italien. Sie ist nicht mit der Passes Milan zu verwechseln, gehört zum ersten Range der treflichsten Tafelbirnen, reift im Dezember und Januar. Ihr Baum wird mittelmässig, geräth auch auf Quitten gut, und trägt sehr gern. Christ S. 447. Den andern ist sie unbekannt.

22) Princé d'hyver, Winterfürstenbirne. Stammt aus Frankreich. Hessen nennet sie Poire de Prince d'hyver non Portail. Sie gehört zum ersten Range, dauert bis März. Ihr Baum wird mittelmässig, und gehet auch auf Quitten gut. Christ führt sie S. 447. nur an. Manger S. 70. Den Andern ist sie unbekannt.

23) Beurré rouge d'hyver, rothe Winterbutterbirne. Stammt aus Frankreich, und ist noch sehr selten. Sie gehört zum ersten Range der vorzüglichsten Winterbirnen, reift im November und Dezember, und hält sich bis März. Ihr Baum wird mittelmässig, geräth auch auf Quitten gut, und ist sehr fruchtbar. Christ führt sie an in seinem Gartenplane unter Nro. 5., und beschreibt sie S. 448. Allen andern ist sie unbekannt.

24) Sylvange d'hyver, Silwansbirn. Stammt aus Frankreich, und ist eine ganz andere Sorte, als die Winterwaldmannsbirn, Silvange d'hyver, die Kraft S. 25. beschreibt, und die nur in die Küche gehört. Diese ist vom ersten Range der vorzüglichsten Tafelbirnen, reift im Dezember und hält sich bis August. Ihr Baum wird mittelmässig, geräth gut auch auf Quitten, und ist sehr fruchtbar. Sie ist

auch

noch sehr selten, allen ältern Pomologen unbekannt, nur H. Christ führt sie an in seinem Gartenplane unter Nro. 6.

25) La Reine d'hyver, Winterköniginn. Stammt aus Frankreich, ist eben so selten, wie die Vorhergehende, nebst Quintinye und Hessen allen Aeltern unbekannt. Sie gehört zum ersten Range der besten Winterbirnen, reift im November, und hält sich bis März. Ihr Baum wird mittelmässig, geräth gut auch auf Quitten, und trägt gern. Manger führt sie an S. 58. Christ in seinem Gartenplane unter Nro. 7.

B. Mit halbschmelzendem und zartem Fleische.

26) Besi de Chaumontel, der Wildling von Chomontel. Stammt aus Frankreich. Der erste Baum, der da aus Kernen einer Beurré aufwuchs, stand noch im Jahre 1765. zu Chaumontel in Isle de France auf der nämlichen Stelle, auf der sein Kern aufkäumte. Knoop nennet sie auch noch mit Duhamel Beurré d'hyver, Winter Beurre, Winter boter-Peer. Hessen: Gastelier. Miller: The Wildling of Chaumontel. Die Nachricht von verschiedenen Obstsorten der Niederlausitz: Fastnachtsbirn. Kraft: Winterbutterbirn. Sie gehört zum ersten Range der vorzüglichsten Birnen, und wird in Frankreich, Holland und Engelland für die allerbeste gehalten. Sie reift im

im Dezember, hält sich bis Februar, und nach Verschiedenheit der Jahrgänge auch noch länger. Die Frucht muß man auf ihrem Lager sehr sorgfältig vor den Frösten verwahren, weil sie darauf sehr empfindlich ist. Ihr Baum wird groß und breit, ist sehr fruchtbar, und geräth gut auch auf Quitten. Christ S. 446. Manger S. 120. Knoop S. 121. Duhamel S. 199. Kraft S. 16.

27) Royale d'hyver, **Winterkönigsbirne.** Stammt aus Konstantinopel, woher sie zuerst nach Frankreich verpflanzt wurde. In dem Catalogue des Arbres de Peres Chartreux de Paris heißt sie: Spina Carpi. In der Niederlausitz (unrichtig): Citron d'hyver. Sie gehört zum ersten Range, reift im Dezember, hält sich bis Februar. Ihr Baum wird groß, breit, fruchtbar, und gedeihet gut auch auf Quitten. Christ S. 448. Manger S. 94. Duhamel S. 191. Kraft S. 11.

28) Poire de Naples, die **Birne von Neapel.** In Engelland ist sie nach Versicherung des Miller unter dem Namen der St. Germain bekannt. Quintinye und Hessen nennen sie Armenie. Abercrombie: Easter St. Germain. Hamburg: Naples-Pear. Sie gehört nur zum zweiten Range, reift im Februar, hält sich oft bis April. Ihr Baum wird mittelmässig, ist sehr fruchtbar, und gedeihet auch auf Quitten gut. Christ S. 448. Manger S. 148. Duhamel S. 238. Kraft S. 22.

29) Pastourelle, **Schäferbirn.** Ihr Vaterland ist Frankreich. Duhamel nennet sie Pastorale, Mousette d'Automne. Sie gehört zum zweiten Range, reift im Oktober, hält sich bis Dezember, und auch län-

länger. Ihr Baum wird mittelmässig, fängt an spät zu tragen, und taugt nicht auf Quitten. Christ S. 448. Duhamel S. 231. Manger S. 98. Kraft S. 7. unter dem Namen: Hirtenbirne.

30) Imperiale a fevilles de Chêne, Kaiserbirne mit Eichenlaub. Stammt aus Frankreich. Sie gehört zum ersten Range, reift im April und May, und dauert, bis es wieder frische Birnen giebt. Gewöhnlich hat sie nur 4 Kernfächer. Ihr Baum wird groß, fruchtbar, und geräth gut auch auf Quitten. Christ S. 449. Der deutsche Obstgärtner 3. B. IV. St. S. 271. Kraft S. 21. Duhamel S. 228.

31) Winter Caneel-Peer, Winterzimmetbirne. Stammt aus Engelland, und ist nicht mit der Bon Chretien d'Eté, die Knoop auch Kaneel-Peer nennet, zu verwechseln. Sie gehört zum zweiten Range, dauert lange in den Winter. Ihr Baum wird mittelmässig, gedeihet auch auf Quitten. Sie ist noch sehr selten, ich habe sie von Hrn. Christ, und finde sie sonst bei keinem andern Pomologen.

32) Persic Pear uit Engelland, Persische Birne. Stammt aus Engelland, und ist noch ganz unbekannt. Nur Van Oosten führt sie in seinem de Neederlandsen Hof &c. an. Hier hatte sie noch keine Früchte.

33) Arundel. Auch eine Birne aus Engelland, die hier noch keine Früchte getragen hat. J. Ray hat sie in seinem englischen Gartenverzeichnisse S. 1452.

34) Robin d'hyver, Winterrobin. Stammt aus Frankreich. Hessen nennet sie Averat rosat. Sie

gehört zum ersten Range, trieft recht von Fettigkeit, und schmeckt wie die beste Melone. Sie reift im November, hält sich bis Ende Dezember. Ihr Baum wird mittelmässig, gedeihet auch auf Quitten, und trägt sehr gern. Manger S. 32. Christ in seinem Gartenplane unter Nro. 27. Den andern ist sie unbekannt. Duhamel beschreibt zwar eine Robin S. 174. die er auch noch Rojale d'Eté nennet, und Knoop S. 89. unter dem Namen Robyn-Peer, d'Avevat, gros Muscat d'eté, Rojale d'Aout, Poire de la Honville &c. Beide verstehen aber dadurch eine Sommerbirne.

35) St. Leyin, die Lazinbirne. Stammt aus Frankreich. Hesse nennet sie St. Lesin, St. Lesin gris, St. Lesin vette, Petit St. Lesin. Sie gehört zum ersten Range, muss aber lange am Baume hängen, sonst wird sie trocken, statt butterhaft. Auf ihrem Lager leidet sie schon auch von dem geringsten Froste. Reift in März. Ihr Baum wird mittelmässig, trägt gern, und gedeihet auf Quitten nicht. Manger S. 120. Christ S. 449.

36) St. Augustin, Augustinerbirne. Stammt aus Frankreich. Quintinye nennet sie Poire de Pise. Almanach der Hoveniers: Franc-real. Sie gehört zum zweiten Range, verlangt einen guten, starken Boden, wenn sie die Güte des ersten Ranges erreichen soll. Reift im Dezember und Januar. Ihr Baum gedeihet auf Wildlingen und Quitten. Christ S. 450. Manger S. 80. Kraft S. 23. Duhamel S. 230.

37) Portail, die Pfingstbirne. Stammt aus Frankreich. Mave nennet sie Gat-Pear. Hesse: Petit-Portail musquè. Sie gehört zum zweiten Range, ihr Geschmack ist jedoch vortreflich, besonders jener, die rothe Flecken haben. Zum Kochen und Compots ist sie außerordentlich gut. Sie reift im Januar, und hält sich bis August. Ihr Baum tauget nur auf Kernstämme, und nie auf Quitten. Manger S. 26. Christ in seinem Gartenplane unter Nro. 31.

38) Sucrée d'hyver, Winterzuckerbirne. Stammt aus Deutschland. Knoop nennet sie Winter suiker, Winter-Suckerey, Kley-Peer. Sie gehört zum ersten Range, reift vom Februar bis Ostern. Ihr Baum wächst gut sowohl auf Wildlingen, als Quitten. Manger S. 120. Christ in seinem Gartenplane unter Nro. 27. und S. 450.

39) Amadotte, Amadott. Stammt aus Frankreich, und erhielt ihren Namen von einer Dame Namens Houdotte, die sie zuerst zu Demigny in Bourgogne bekannt machte. Hessen nennet sie Dame Houdotte, Amadotte musqué, Amadotte d'hyver a piquans, de Greve. Almanach der Hoveniers: Amadotte fevilles mort. Sie gehört zum ersten Range, reift im November und Dezember. Ihr Baum ist sehr dornigt, und tauget nicht auf Quitten. Die Wildlinge aus den Kernen dieser Birne liefern die schmackhaftesten Früchte, wenn man darauf Birnen mit schmelzendem Fleische veredelt; weil sie von ihnen einen lieblichen Gewürzgeschmack erhalten. Christ S. 450. Manger S. 56. Kraft S. 24.

40) Kronbirn. Stammt aus Deutschland. Sie gehört zum ersten Range, ist fast so groß, wie die Pfundbirne, reift im Februar und März, und hält sich lange; muß aber auch sehr lange am Baume bleiben. Ihr Baum wird groß, ist sehr fruchtbar, und gedeihet auch gut auf Quitten. Christ S. 450. Den andern ist sie unbekannt.

41) Poire de Lyon, die Birne von Lyon. Stammt aus Frankreich. Ray nennet sie in seinem englischen Gartenverzeichnisse Lions - Pear. Almanach der Hoveniers: Bergamot Lion. Sie gehört zum ersten Range, ist noch sehr selten, reift im November und Dezember, und hält sich lange in den Winter. Dabei wird sie nie teig, weder moll. Ihr Baum wird nicht groß, und gehet auch gut auf Quitten. Kraft S. 20.

C. Mit brüchigem Fleische.

42) Angelique de Bourdeaux, die Engelsbirne von Bourdeaux. Stammt aus Frankreich. Miller nennet sie Poire Angelique, Angelikabirn. Sie gehört zum ersten Range, wenn sie eine warme Lage, und guten Boden erhält. Reift im Februar und März. Ihr Baum ist sehr zärtlich, und gehet auf Quitten nicht. Duhamel S. 214. Kraft S. 21. Manger S. 128. Knoop S. 118.

43) Angelique de Rome, Engelsbirne von Rom. Stammt aus Frankreich. Sie gehört zum ersten Range, reift im Dezember und Februar. Ihr Baum wächst lebhaft auf Wildlingen und Quitten. Duhamel S. 239. Manger S. 128.

44) Treſſor. Stammt aus Frankreich. Duhamel nennet ſie auch noch: Amour. Heſſen: Amour d'hyver. Sie gehört zum zweiten Range, iſt vortreflich zum Kochen, noch viel beſſer, als die Catilac, und Poire de Livre. Reift im Dezember, und hält ſich bis März. Ihr Baum iſt lebhaft genug, um auch auf Quitten veredelt werden zu können. Duhamel S. 236. Manger S. 10.

45) Champriche d'Italie. Kraft nennet ſie Reichenfelderbirne aus Italien. Sie gehört zum zweiten Range, reift im Dezember und Januar. Ihr Baum wird groß, und gedeihet gut auf Quitten. Duhamel S. 232. Manger S. 98.

46) Poire de Tonneau, die Faßbirne, oder Tonnenbirne. Stammt aus Frankreich. Sie gehört zum zweiten Range, ziert die Tafel ungemein, weil ſie eine der ſchönſten Birnen iſt. Zum Kochen und Compots iſt ſie vortreflich, reift im Oktober, und hält ſich bis März. Ihr Baum wächſt lebhaft, und geräth gut auch auf Quitten. Duhamel S. 237. Manger S. 84. Kraft S. 5.

47) Double fleur, die Birne mit gefüllter Blüthe. Stammt aus Frankreich. Tournefort nennet ſie Poirier a fleur double. Heſſe: La Poire Roſe. Abercrombie: Double fleur Pear. Mawe: Double flowert Pear. Weſton: Double Flowering. Sie gehört zum zweiten Range. Zum Kochen iſt ſie vortreflich, und theilt ihre ſchöne rothe Farbe auch der Brühe mit. Reift im Februar, und hält ſich bis May. Ihr Baum iſt ſehr lebhaft, fruchtbar, und gedeihet gut

gut auch auf Quitten. In seiner Blühte ist er eine wahre Pracht der Natur, und eine Zierde aller englischen Anlagen. Duhamel S. 177. Manger S. 40. Kraft S. 10.

48) Double fleur Panachée, die gestreifte Birne mit gefüllter Blühte. Stammt auch aus Frankreich. Sie gleicht in Allem der Vorigen, nur daß sie grün, gelb und roth, wie ein Band gestreift ist. Ihre Haltbarkeit, und die Eigenschaften des Baumes sind wie die Vorigen. Duhamel S. 177. Manger S. 40. Kraft S. 10.

49) Bon Chretien d'hyver, die Wintergute Christbirne. Stammt aus Frankreich. Bauhinus nennet sie Regelsbirn, späte Regelsbirn. In der Wetterau: Apothekerbirn. In Franken und Schwaben: Große Zuckerbirn, Malwasirbirn. Knoop: Poire d'Angois, Anguiſſe Peer. Sie gehört zum ersten Range, ihr Baum muß jedoch eine gute, warme Auslage haben, die Frucht bis Michaelis am Baume hangen, und dann auf ihrem Lager unter die Aepfel gelegt, und mit ihnen bedeckt werden; damit sie die Ausdünstungen der Aepfel in sich sauge, und mit diesen ihre eigenen ausgeschwitzten Säfte ersetze. Sie reift gegen den Frühling, und dauert bis in die Aernde. Ihr Baum wird groß und fruchtbar. Auf Quitten werden die Früchte steinigt. Christ S. 452. Manger S. 102. Der deutsche Obstgärtner 3. Bd. IV. St. S. 263. Kraft S. 11. Duhamel S. 212. Knoop S. 88.

50) Bon Chretien d'Espagne, die gute Christbirne aus Spanien. Duhamel nennet sie Bon Chretien d'Espagne d'oré. Knoop: President d'Espagne, de Janvry, Saffran automnell, Gratiole d'Automne, Herfst-Gratiole, Herfst Bon Chretien, Herfst Safran Peer. Hesse: Saffran rosat. Hamburg: Spanisch Good Christian. Van Oosten: Van Dyk's-Peer. Sie gehört zum ersten Range, und wenn man die bei der vorhergehenden gesagten Bedingnisse erfüllt: so wird sie köstlich. Ihr Baum wächst lebhaft, verlangt eine sanfte, trockene Erde, und gedeihet auf Quitten nicht. Christ S. 453. Manger S. 100. Duhamel S. 216. Kraft S. 3. Knoop S. 82. Der deutsche Obstgärtner 6. Bd. II. St. S. 123.

51) Bon Chretien panaché, der gestreifte gute Winter-Christbirne. Sie gehört zum ersten Range. Man darf jedoch der bei den vorigen besagten Bedingnissen nicht vergessen. Ihr Baum wird groß, fruchtbar, und auf Quitten wird die Frucht steinigt. Sie ist sehr selten, und wegen ihrem gelbgestreiften Blatte, und ihren gelben, grünen, und an der Sonnenseite röthlichen Bandstreifen der Frucht, eine wahre Zierde der Gärten und Tafeln. Kraft S. 25. Allen andern ist sie unbekannt.

52) Poire a Gobert. Stammt aus Frankreich, und ist eine Varietät der Catillac. Sie gehört zum dritten Range (es versteht sich für die Tafeln); denn zum Kochen ist sie vortreflich, und hält sich bis Junius. Ihr Baum wird groß, und tauget nicht auf

Quit-

ten, weil seine Frucht zu steinigt würde. Duhamel S. 191. Manger S. 138.

53) Messir Jean gris, graue Junker Hansensbirne. Stammt aus Frankreich. Hessen nennet sie Jean gris de Logne, De Coulis. Abercrombie: Brown Monsieur John. Miller: Grey Monsieur John. Sie gehört zum zweiten Range; wenn jedoch der Wildling, auf dem sie veredelt ist, von guten Kernen ist, der Boden, worin sie stehet, und die Lage gut ist: so wird sie köstlich. Sie reift im November, und hält sich bis Januar. Ihr Baum wächst freudig, bei höherm Alter wird er sehr fruchtbar, aber taugt auf Quitten gar nicht. Manger S. 24. Duhamel S. 174. Kraft S. 15. Knoop S. 84. Kraft beschreibt zwar S. 20. noch eine andere Birne unter diesem Namen, und scheint zwischen Messir Jean gris, und Messir Jean d'oré einen Unterschied machen zu wollen. Beide Namen jedoch bedeuten nur eine, und die nämliche Birne; der kleine Unterschied in ihrer Farbe kömmt von dem ungleichen Alter der Bäume, und von dem Wildlinge oder Quitte her, auf dem sie veredelt sind. Deswegen macht weder Knoop, noch Duhamel einen Unterschied unter diesem Namen, und legen sie beide der nämlichen Sorte bei, indem sie an den angeführten Seiten sagen: Messir Jean gris, ou d'oré.

54) Orange d'hyver, Winterpomeranze. Stammt aus Frankreich. Quintinye nennet sie Gros Muscat d'hyver. L'Ecole des Jardiniers: Le Gros

Mus-

Muscat. Dahuron: Poire de Madleine. Die Nachricht von verschiedenen Obstsorten der Niederlausitz: Bisambirne. Sie gehört zum zweiten Range, ist sehr bisamhaft, und treflich zu Compots und zum Kochen. Reift im Februar, und hält sich bis April. Ihr Baum wächst lebhaft, und seine Früchte werden auf Quitten steinigt. Christ S. 453. Manger S. 18. Duhamel S. 144. Kraft S. 9.

55) Tarquine. Ihr Vaterland ist Frankreich. Sie gehört zum zweiten Range, ihr Fleisch ist jedoch sehr fein und saftig. Reift im April und May. Ihr Baum wächst lebhaft, soll aber nie auf Quitten veredelt werden. Duhamel S. 134. Manger S. 122. Kraft S. 25.

56) Poire de Vitrier, die Glasbirne. Sie gehört zum dritten Range, reift im November und Dezember. Ihr Baum wird mittelmässig, und gedeihet nicht auf Quitten. Manger S. 8. Duhamel S. 139. Kraft S. 13.

57) Jardin, Gartenbirne. Stammt aus Frankreich. Sie gehört zum zweiten Range, und reift im Dezember. Ihr Baum wird mittelmässig, und schickt sich nicht auf Quitten. Duhamel S. 143. Kraft S. 20.

58) Ronville, Ronwilbirne. Stammt aus Frankreich. Duhamel nennet sie auch noch Martin-sire. Quintinye: La Hocrenoille. Hessen: Certeau muscat, Certeau musqué d'hyver. Miller: Lord Martins Pear. In Niederlausitz: Dreykönigsbirne. Sie gehört zum zweiten Range, reift im Januar und Februar. Ihr

Baum

Baum wächst gut auf Wildlingen und Quitten. Duhamel S. 145. Christ S. 453. Kraft S. 23. Manger S. 92. Sie ist nicht mit der Martinsec zu verwechseln.

59) Donville, Donwil. Stammt aus Frankreich. Hessen nennet sie: Le Calot. Der Catalogue des Arbres de Peres Chartreux de Paris: Poire de Provence. In der Niederlausitz: Kanelbirn. Sie gehört zum zweiten Range, und ist eine unvergleichliche Kompotsbirn. Ihr Baum wird mittelmässig, trägt häufig, und gedeihet nicht auf Quitten. Duhamel S. 245. Manger S. 96.

60) Martin Sec, die Martinsbirn. Stammt aus Frankreich. Knoop nennet sie Martin sec d'hyver, Martin sec de Provence. Quintinye und Hessen: Martin sec de Champagne, Bec d'Oye. Mawe Dry Martin Pear. Sie gehört zum zweiten Range, zu Compots ist sie vortreflich, kann aber auch roh sammt der Schale gegessen werden, nur muß sie lange am Baume bleiben. Sie reift um Martini, und hält sich bis Februar. Ihr Baum wächst lebhaft, ist ungemein fruchtbar, die Frucht wird jedoch auf Quitten steinigt. Duhamel S. 152. Manger S. 86. Kraft S. 14. des II. Theils.

61) Bellissime d'hyver, die schönste Winterbirne. Stammt aus Frankreich. Sie gehört zum zweiten Range, unter der Glocke gekocht ist sie besser als Catillac. Sie reift im November, und hält sich bis May. Ihr Baum wird groß, lebhaft, die

Früch-

Früchte auf Quitten werden steinigt. Duhamel S. 237. Manger S. 74.

62) Catillac, (Kraft nennet sie) die Glanzbirne. Sie stammt aus Frankreich, der Grafschaft Benaûges in Guyenne, dem Orte Cadillac. Sie ist eine bloße Kochbirne, die Engelländer halten sie zu diesem Gebrauche für die beste, weil ihr Fleisch am Feuer eine sehr schöne Farbe erhält. Sie reift im Dezember, und hält sich bis May. Ihr Baum wird groß, ist sehr fruchtbar, die Früchte an Quitten steinigt. Duhamel S. 233. Manger S. 138. Kraft S. 23. Der deutsche Obstgärtner 4. Bd. I. St. S. 28.

63) Tetton de Venus, die Venusbrust (des deutschen Obstgärtners). Stammt vermuthlich aus Deutschland; weil sie den ausländischen Pomologen unbekannt ist. Unter dem Tafelobste gehört sie zum zweiten Range. Zum wirthschaftlichen Gebrauche ist sie vorzüglich. Sie reift im Januar, und hält sich über Ostern. Ihr Baum wird einer der Größten, ist sehr fruchtbar, und trägt alle Jahre. Der deutsche Obstgärtner 5. Bd. I. St. S. 25. Den andern ist sie unbekannt.

64) Poire de Livre, die Pfundbirne. Pourd Pear des deutschen Obstgärtners. Sie ist eine bloße Kochbirne, aber dazu vortreflich; und verdient wegen ihrer Größe und Fruchtbarkeit gepflanzt zu werden. Sie dauert bis Januar. Ihr Baum wird nur mittelmässig, und auf Quitten wird ihn wohl Niemand

ver-

veredeln, da sie nur eine wirthschaftliche Frucht ist, und in große Baumgärten gehört. Der deutsche Obstgärtner 7 Bd. III. St. S. 165.

65) Die grüne Konfesselsbirne des deutschen Obstgärtners. Es ist eben auch nur eine bloße Kochbirne, die bis August des folgenden Jahrs dauert, und gekocht immer vortreflich ist. Ihr Baum wird nur mittelmässig, aber außerordentlich fruchtbar. Der deutsche Obstgärtner 8 Bd. I. St. S. 19. Manger führt nur ihren Namen an aus Zink S. 146.

II. Herbst-

II. Herbstbirne.

A. Mit schmelzendem Fleische.

66) Beurré blanc, die weiße Butterbirne, oder Kaiserbirne. Quintinye und Duhamel nennen sie auch noch Saint Michel, Poire de Neige, Bone-ente. Ecol des Jardiniers: Poire de Citron. Knoop, Poire blanc hatif, Poire Monsieur, Poire Signore, Poire a courte queue, Michel Doyenne, Citron de Septembre, Grote of blanke Doyenne, Herfst goud-Peer, Fransche Caneel in Flaandern, Valencia. Miller, Carlisle, Snow-Pear, Good Graft. Hanburg, Dean Pear. Sie gehört zum ersten Range der besten Tafelbirnen, reift mit Ende Septembers, hält sich bis in die Mitte des Novembers. Will man sie länger haben, so muß man sie gegen Ende Septembers noch grün vom Baume nehmen, und auf einem kühlen Orte aufbewahren. Ihr Baum wird ungemein fruchtbar, und gedeihet auf Quitten unter allen Birnen am besten. Christ S. 454. Manger S. 52. Duhamel S. 196. Knoop S. 86. Kraft S. 3. II. Th. Der d. Obstg. 3. Bd. 1. St. S. 24.

67) Beurré d'orée, die vergüldete Butterbirne. Stammt aus Frankreich, und ist noch sehr selten. Sie gehört zum ersten Range der vorzüglichsten

Bir-

Birnen, reift im Oktober, und hält sich durch den November. Ihr Baum wird nicht groß, ist sehr fruchtbar, und gedeiht auch gut auf Quitten. Außer Hrn. Christs seinem Gartenplane unter Nro. 44. findet man sie bei keinem Pomologen.

68) Doyenne gris, die graue Doyenne. Stammt aus Frankreich. Abercrombie nennt sie: Brown Beurré-Pear. Mawe: Beurré de Roi Pear. Hanburg: Brown Bure. Weston, Grey Dean's Pear. Sie gehört zum ersten Range der besten Tafeläpfel, ist viel vorzüglicher als die Beurré blanc. Reift im November, hält sich bis Dezember. Ihr Baum wird nicht groß, trägt sehr gern, und gehet gut auch auf Quitten. Dazu wird sie nicht teig oder moll. Christ S. 455. Manger S. 54. Duhamel S. 208. Kraft unter dem Namen der grauen Butterbirne S. 4. II. Th.

69) Beurré gris, ou verd, die graue Butterbirne. Stammt aus Frankreich. Hessen nennt sie Beurré gris longue, Beurré brun. Knoop, Poire de Vendome, Ysambert le bon, Gisambert, Grauwe Boter-Peer. Henne, Graauwe Buré, Groene Buré. Hanburg, Green Butter-Pear. Weston, Grey Berré. Sie gehört zum ersten Range der vorzüglichsten Birnen, reift im Oktober und anfangs November. Ihr Baum wird nicht groß, trägt häufig, und gedeiht gut auch auf Quitten. Christ S. 455. Manger S. 140. Knoop S. 114.

70) Die Isenbart. Ist in Oesterreich zu Hause. Kraft nennt sie die graue und rothe Butterbirne, Beurré. Sie ist eine Abänderung der grauen Butterbirne, die sie an Schönheit, Güte und Größe weit übertrifft. Uibrigens hat sie die Zeit der Reife, und

und die Eigenschaften des Baums mit ihr gemein. Hr. Kraft mag zu seiner schönen Abbildung F. 103. eine Frucht vom alten kränkelnden Baume genommen haben; denn nur diese liefern so schöne rothe Birnen. Von jungen Bäumen sind die Früchte der gemeinen Beurré gris nicht unähnlich. Kraft S. 2.

71) Beurré, rouge, die rothe Butterbirne. Stammt aus Frankreich. Sie ist noch sehr selten. Hessen nennt sie Beurré roux, Beurré de Xaintonge, Beurré d'Amboise. Knoop Beurré d'or, Beurre d' Ambleuse, Poire d'Amboise. Rode, of rosse Boter-Peer. Sie gehört zum ersten Range der köstlichsten Tafelbirnen, und übertrifft selbst die Beurré gris, von der sie abstammt, an Delikatesse. Sie reift gegen Ende Septembers, und hält sich über Oktober, bis November. Ihr Baum wird nicht groß, ist sehr fruchtbar, und geräth auch auf Quitten. Christ S. 456. Manger S. 140. Allen andern ist sie unbekannt.

72) Verte longue, die lange grüne Herbstbirne. Stammt aus Frankreich. Quintinye und Duhamel nennen sie Mouille bouche d' Automne. Der Catalogue des Arbres etc. La verte longue ordinaire, Verte du Perreux, Verte musquée. Mawe, Long Green Pear, Automne Mouth-water. Kraft, Mundnetzende Birne. Sie gehört zum ersten Range, und wenn der Baum eine gute Lage und Boden erhält, so wird sie sehr köstlich. Sie reift um die Mitte Oktobers, und wird bald teig. Ihr Baum trägt häufig und früh, und gedeihet gut auch auf Quitten. Christ S. 456. Manger S. 82. Kraft S. 45. Duhamel S. 194. Knoop S. 112.

72) Ver-

73) Verte longue panachée, die lange gestreifte grüne Herbstbirne. Stammt aus Frankreich. Duhamel nennt sie Verte longue suisse. Hesse, Marbrée, Abandes rouges, verte, & jaune. Knoop, Poire bradée, Bergamotte suisse longue, Bonte longe Bergamotte, Gestreepte langue Bergamotte. Kraft, die bunte Streifenbirne aus der Schweitz. Sie gehört zum ersten Range, reift um die Mitte Oktobers, dauert in die Hälfte Dezembers. Ihr Baum trägt häufig, und gehet gut auch auf Quitten. Christ S. 456. Kraft S. 22. Duhamel S. 195. Knoop S. 92. Der d. Obstgärt. 3. Bd. 2. St. S. 99. unter dem Namen der langen Schweitzer-Bergamotte.

74) Bezi de Montigny, der Wildling von Montigny. Stammt aus Frankreich. Sie gehört zum ersten Range der vorzüglichsten Tafelbirnen, und ist viel köstlicher als die Beurré blanc, von deren Kernen sie abstammt. Sie reift mit Ende Septembers und Anfangs Oktobers. Ihr Baum geräth auf Wildlingen und Quitten. Christ S. 457. Manger S. 54. Duhamel S. 207. Kraft S. 4. II. Th.

75) Bezy de la Motte, der Wildling der de la Motte. Stammt aus Frankreich. Kraft nennt sie die wilde Modebirne. In der Nachricht von verschiedenen Obstsorten der Niederlausitz heißt sie die fürstliche Birne. Sie gehört zum ersten Range der besten Tafelbirnen. Von Kernstämmen, und auf freyer Luft stehenden Bäumen ist sie noch besser als ihre Mutter, die Beurré blanc. Sie reift im Oktober und November. Ihr Baum taugt auf Wildlingen und Quitten. Christ S. 457. Manger S. 54. Duhamel S. 206. Kraft S. 2.

75) Sa-

76) Savoureuse, die Saftbirne. Stammt aus Frankreich; ist noch sehr selten, und allen ältern Pomologen unbekannt. Sie gehört zum ersten Range der vorzüglichsten Tafelbirnen, und reift im Oktober. Ihr Baum wird mittelmäßig, und gedeiht auch gut auf Quitten. Christ in seinem Gartenplane unter Nro. 48.

77) Forellenbirne. Stammt aus Deutschland; ist auch noch sehr selten und unbekannt. Sie gehört zum ersten Range der besten Tafelbirnen, reift im Oktober. Ihr Baum wird groß, fruchtbar, und gedeiht auch auf Quitten gut. Christ im Gartenplane unter Nro. 94. Den andern allen ist sie unbekannt.

78) Die voltmarsche Birne. Stammt vermuthlich aus Deutschland. Sie gehört zum ersten Range der besten Tafelbirnen, reift im September, und hält sich durch den Oktober. Sie ist eine der besten zum Trocknen, Braten und Birnmuß zu kochen, fast noch besser als die gute Sommerchristbirne. Ihr Baum wird einer der größten, trägt ein Jahr ums andere sehr häufig, und schlägt niemals fehl. Auf Quitten trägt er auch gut. Manger S. 108. Der d. Obstg. 4. Bd. 4. St. S. 309. Allen andern ist sie unbekannt.

79) Le gros Blanquet a la longue queue, die große Blanquette mit langem Stiele. Englisch: Long-stalked Blanquette Pear. Sie ist mit keiner der nachfolgenden Blanquetten zu verwechseln. Sie gehört zum ersten Range der besten Birnen, reift zu Ende des Septembers, und hält sich bis in Dezember. Taig oder mehligt wird sie nie, sondern ihre

ganze Masse zerschmilzt in Saft, erhält durch diese Auflösung einen außerordentlich süssen Feigengeschmack, und wird einem mit Süssigkeiten gefüllten Säckchen ähnlich. Ihr Baum wird nicht groß, und geräth auch gut auf Quitten. Der d. Obstgärt. 7. Bd. 2. St. S. 82. Den andern ist sie unbekannt.

B. Mit halbschmelzendem und zartem Fleische.

80) Beurré d'Angleterre, die englische Butterbirne. Stammt aus Frankreich. Tournefort und Knoop nennen sie Poire d' Angleterre. Duhamel - Angleterre. Hessen, Angleterre grisatre, Angleterre verte, Petit mouille bouche de Bretagne. Knoop, Engelse Gisambert, Engelse Boter Peer, Soon Peer, Konings Soon Peer. Sie gehört zum ersten Range, reift im September und Oktober, und hat den Fehler, daß sie leicht auf dem Baume fault. Ihr Baum wird mittelmäßig, ist sehr fruchtbar, und taugt auf Quitten gar nicht. Christ. S. 457. Manger S. 68. Duhamel S. 197. Kraft S. 1. II. Th. Knoop S. 108.

81) Poire de Vigne, Weinbergsbirne. Stammt aus Frankreich. Quintinye und Duhamel nennen sie Poire de Demoiselle. Hessen, Longue queue d'Anjou, Vignot a troches. Kraft, Jungfernbirne. Er meint aber dadurch nicht die Jungfernbirne des deutschen Obstgärtners. Sie gehört zum ersten Range, muß noch grün vom Baume genommen werden, und nicht lange liegen. Sie reift in der Hälfte des Oktobers, und dauert bis Ende Novembers.

bers. Ihr Baum wird mittelmäßig, und gedeihet auch auf Quitten. Christ S. 457. Manger S. 6. Kraft S. 13. Duhamel S. 242.

82) Franchipanne, Franschipann. Stammt aus Frankreich. Der Catalogue des Arbres des Peres Chartreux nennt sie Dauphine. Quintinye: Frangipanne. Sie gehört zum ersten Range, reift im Oktober. Ihr Baum wird mittelmäßig, wächst lebhaft, und gedeihet auch auf Quitten. Christ S. 458. Manger S. 126. Duhamel S. 210. Kraft S. 8.

83) Bellissime d'Automne, die schönste Herbstbirne. Stammt aus Frankreich. Duhamel, Knoop und der Catalogue des Arbres etc. nennen sie auch noch Vermillon. Zink, Supreme, (welcher Name jedoch nach Merlet einer ganz andern, und besondern Birne gehört). Hessen, Vermillon des Dames. Knoop, Muscat rouge, Roode of Groote Muscadel. Sie gehört zum zweyten Range, reift im September und Oktober. Am schönsten wird sie, wenn man sie vom Baume abfallen läßt; man streue deswegen Stroh um ihn, damit sie sich im Fallen nicht verletze. Ihr Baum wird nicht groß, und die Früchte auf Quitten nicht schmelzend. Christ S. 458. Manger S. 74. Kraft S. 12. Duhamel S. 128. Knoop S. 81.

84) Sucré verte d'Automne, die grüne Herbstzuckerbirne. Stammt aus Holland, und ist eine Varietät der grauen Zuckerbirne des Knoops. Er nennt sie auch noch Herfst-Suikerey, October Suiker-Peer, Blanquet d'Automne, St. Nicolaas Peer, Brederoo, Sucrée verte, Groene Suiker-Peer. Der d. Obstgärt. englisch: Green Sugar Pear. Sie gehört zum ersten Range, reift im Oktober und Dezember.

 Ihr

Ihr Baum wird groß, ist sehr fruchtbar, auf Quitten werden die Früchte steinigt. Der d. Obstgärtn. 7. Bd. 1. St. S. 11. Christ im Gartenplane unter Nro. 60. Den andern ist diese vortrefliche Birne unbekannt.

85) Belle & bonne, die schöne und gute. Stammt aus Frankreich. Sie ist eine Varietät der Ah! Mon-Dieu, gehört zum zweyten Range, reift im Oktober. Ihr Baum wird mittelmäßig, fängt an zeitig zu tragen, ist außerordentlich fruchtbar, und auf Quitten werden die Früchte brüchig. Manger S. 118. Christ in seinem Gartenplane unter Nro. 53. Den andern ist sie unbekannt.

86) Muscat a longue queue, die langstielige Herbstmuskateller. Sie stammt aus Frankreich, und ist eine Abänderung der Muscat fleuri. Knoop nennt sie Muscat a longue queue d' Automne. Sie gehört zum ersten Range der besten Herbstbirnen, und reift im Oktober. Ihr Baum wird mittelmäßig, und darf eben auch auf Quitten nicht veredelt werden. Christ S. 458. Manger S. 18. Knoop S. 105.

87) Pendar, Schelmbirn. Stammt aus Frankreich. Miller nennt sie Knave's Pear. Sie gehört zum ersten Range, und reift im Oktober. Ihr Baum wird groß, auf Quitten wird die Frucht nicht schmelzend. Manger S. 50. Christ im Gartenplane unter Nro. 59. Den andern ist sie unbekannt.

88) Double fleur, & fruit, zweymal des Jahrs tragender Birnbaum. Stammt aus Frankreich. Hessen nennt sie Deux fois l' an, Bonne de fois l' an. Elsholzen: Zweyträgige. Knoop, Engelse Konigin. Mavre, Twice flowering Pear Tere. Sie ist von der

jähr-

jährlich zweymal tragenden des Kraft, die er an der 132sten Tafel abbildete, wesentlich unterschieden, und eine ganz andere vorzüglichere Sorte. Von dieser reift die Sommerbirne um Jakobi, ist so groß, gelb, und gestaltet, wie die Beurré blanc; von der des Kraft aber sind die Sommerfrüchte nur so groß, wie die Jakobibirne, und reifen in der Mitte des Augusts. Die Herbstbirnen sind ohne Kernen und Blumen, gestaltet wie eine halb ausgewachsene Gurke, und reifen im Oktober. Die Kraftischen sind dagegen von der Größe und Gestalt der Set en Geul, und reifen eben auch im Oktober. Beide Früchte sind gut, süß und saftig. Ihr Baum wird groß, und ist sehr fruchtbar. Christ S. 459. Manger S. 40. Knoop S. 95.

89) Poire qui frutifie deux fois par an (des Kraft) der jährlich zweymal tragende Birnbaum. Der Unterschied zwischen dieser und der vorigen ist schon oben angedeutet. Kraft S. 12. II. Th. Den andern ist sie unbekannt.

90) Rousseline, die Rousselinbirne. Stammt aus Frankreich. Knoop und Quintinye nennen sie Muscat a longue queue de la fin d' Automne. Mavve, Long stalked late Autumnal Muscat. Beide mag der ziemlich lange Stiel, und bisamhafte Geschmack dieser Birne zu der Verwechslung dieses Namens, der eigentlich nur der oben angeführten langstieligen Muskateller zukömmt, verführt haben. Miller verwechselt sie mit der Brutte bonne. Sie gehört zum ersten Range, reift im Oktober und November. Ihr Baum darf nur auf Wildlinge veredelt werden. Manger S. 128. Kraft S. 13. Duhamel S. 152. Knoop S. 140.

91)

91) Vitrier d'Automne, die Herbstglasbirne. Duhamel nennt sie la vraie Poire de Vitrier. Sie gehört zum zweyten Range, reift im November. Ihr Baum wächst sehr lebhaft, und kömmt gut fort, auch auf Quitten. Manger S. 8. Duhamel S. 139. Kraft S. 17.

92) Salanque panachée, die gestreifte Salankbirne. Stammt aus Frankreich. Sie ist sehr selten und sehr schön. Ihre Blätter sind panachirt. Sie gehört zum zweyten Range, reift im November. Ihr Baum wird mittelmäßig, auf Quitten werden seine Früchte brüchig. Kraft S. 26. Allen andern ist sie unbekannt.

93) Admiral, Admiralsbirne. Stammt aus Holland. Hessen nennt sie Admiral comun, um sie von der Admirale musqué zu unterscheiden. In der Nachricht von verschiedenen Obstsorten, die in der Niederlausitz erbaut werden, heißt sie unrichtig: le Portugale d' eté, Poire de Prince, Finor d' Orleans. Sie gehört zum ersten Range, reift im September. Ihr Baum ist sehr fruchtbar, und geräth vorzüglich gut auf Quitten. Manger S. 34. Kraft S. 19. Den andern ist sie unbekannt.

94) Poire de Londre, die Londnerbirne (des Quintinye). Sie gehört zum ersten Range, ist auch zu jedem wirthschaftlichen Gebrauche vorzüglich, und reift im November. Ihr Baum ist sehr fruchtbar, seine Früchte werden auf Quitten brüchig. Christ im Gartenplane unter Nro. 133. Allen andern ist sie unbekannt.

95) Vermillon d' Espagne. Eine von der Vermillon des Duhamels, die schon oben unter dem

Namen

Namen Bellissime d' Automne angeführt wurde, verschiedene Sorte, die ich vom Hrn. Christ als eine Seltenheit erhielt, und die weder bei ihm noch bei mir bisher Früchte getragen hat. Heuer wird sie in der Scherbe tragen. Bei den ältern Pomologen findet man auch nicht eine Erwähnung davon.

C. Mit brüchigem Fleische.

96) Friolet, die grüne Muskateller. Sie ist die eigentliche Cassolet des Duhamel. (Welcher Name jedoch der Rettigbirne ihrer Mutter zukömmt.) Er nennt sie auch noch Muscat vert, und Lichefrion. Sie gehört zum zweyten Range, reift Anfangs Septembers. Ihr Baum wird schön, fruchtbar auf Wildlingen und Quitten. Duhamel S. 160. Kraft S. 41. Manger S. 50., wo er sie doch mit der Cassolet oder Rettigbirne des Knoops verwechselt.

97) Ah! mon Dieu, die Haberbirne. Stammt aus Deutschland. Christ nennt sie die gesegnete Birne. Knoop, Belle fertile, Poire benite, Petite fertile, Mon Dieu, Gezeegnete Peer. Kraft, die Liebesbirne, Ach mein Gott. Sie gehört zum zweyten Range, ist aber außerordentlich fruchtbar, und verdient schon deswegen häufig angepflanzt zu werden. Von ihrer außerordentlichen Fruchtbarkeit erhielt sie auch den Namen der Gesegneten, und von dem Erstaunen, mit dem sie jeder ansieht, Ah! mon Dieu! Ach mein Gott! Sie reift mit Ende Septembers.

bers. Ihr Baum wird mittelmäßig. Manger S. 118. Kraft S. 43. Knoop S. 97. Duhamel S. 154. Christ in seinem Gartenplane unter Nro. 64.

98) Jargonelle, die Jargonellbirne. Stamt aus Frankreich. Hessen nennt sie Poire de Joseph, de Coing, Avant Jargonelle musquée. In England, wo sie wegen ihrer außerordentlichen Fruchtbarkeit sehr häufig gepflanzt wird, verwechselte man ihren Namen mit der Cuisse Madame, diese nennt man da Jargonelle, und die eigentliche Jargonelle, Cuisse Madame. Sie gehört zum zweyten Range, reift Anfangs Septembers. Ihr Baum wird groß, und ist außerordentlich fruchtbar; auf Quitten werden seine Früchte steinigt. Manger S. 70. Duhamel S. 123. Knoop S. 101. Kraft S. 44. I. Th.

99) Bezi d' Heri, die Kümmelbirne. Stammt aus Frankreich, wo sie zuerst in dem Walde Heri in Bretagne zwischen Rennes und Nantes gefunden wurde. Knoop nennt sie auch noch Garwey Peer. Roh gehört sie zum dritten Range, zum Dünsten, Kochen und Compots ist sie vortreflich. Sie reift im Oktober. Ihr Baum ist sehr fruchtbar; auf Quitten werden seine Früchte steinigt. Manger S. 46. Knoop S. 117. Kraft S. 19. II. Th. Duhamel S. 139. Christ in seinem Gartenplane unter Nro. 67.

100) La Vilaine d' Anjou, die Nichtsnützige von Anjou. Stammt aus Frankreich. Quintinye, Hessen und Tournefort nennen sie Julippée, Bigarrade. Hessen auch noch, Vilaine du Sieur de la Reate, Oignon rosat, Vilaine d' hyver, Jasmin d' hyver. Christ, die Schmutzige. Sie kann zwar auch roh gegessen werden, ist aber eigentlich eine gute

Koch-

Kochbirne, und zu Compots sehr vortreflich. Sie reift im September. Ihr Baum ist sehr fruchtbar, und taugt nicht auf Quitten. Manger S. 26. Christ in seinem Gartenplane unter Nro. 66.

101) Angober, die Rietbirne. Stammt aus Deutschland. In der Encyklopädie heißt sie Haselbirne. Knoop, Riet-Peer. Sie ist eben auch nur eine gute wirthschaftliche Birne, deren Baum groß, sehr fruchtbar wird, und auf Quitten nicht veredelt werden darf. Manger S. 116. Knoop S. 85. Christ im Gartenplane Nro. 65.

102) Die Hammelsbirne des deutschen Obstgärtners. Stammt aus Deutschland. Unter den Tafelbirnen gehört sie zwar nur zum zweyten Range, unter den wirthschaftlichen aber ist sie eine der vorzüglichsten zu jedem Gebrauche, und kein Oekonom sollte seinen Garten ohne sie lassen. Sie reift mit Ende Oktobers, und hält sich bis Dezember. Ihr Baum wird sehr groß, und ist außerordentlich fruchtbar. Der d. Obstg. im 2. Bd. 4. St. S. 295. beschreibt sie sehr vollständig; den andern ist sie ganz unbekannt.

103) Die Apfelbirne des deutschen Obstg. Stammt aus Deutschland. Für die Tafel ist sie vom zweyten Range; für die Wirthschaft aber zu verschiedenen Absichten vortreflich. Sie reift in der Mitte des Oktobers, und erreicht den Dezember. Ihr Baum wird mittelmäßig, und ist sehr fruchtbar. Der d. Obstg. 7. Bd. 6. St. S. 389. Den andern ist sie unbekannt.

104) Die Schmalzbirne des deutschen Obstgärtners. Stammt aus Deutschland. Für die

Tafel

Tafel eben auch nur vom dritten Range, aber zum Trocknen, Obstwein, und Obstessig sehr gut. Sie reift in der ersten Hälfte des Septembers, und dauert drey Wochen. Ihr Baum wird groß, und ist sehr fruchtbar. Der d. Obstgärt. 8. Bd. 3. St. S. 141. Die andern haben sie nicht.

105) Die Paradiesbirne des deutschen Obstgärtners. Stammt aus Deutschland. Zum frischen Genuße ist sie vom zweyten Range; zum Birnwein und Birnessig eine der besten, weil sie sich auf ihrem Lager ganz in Saft auflöset. Sie reift im September und Oktober, und dauert nur 2 bis 3 Wochen. Ihr Baum wird mittelmäßig, und ist sehr fruchtbar. Der d. Obstgärt. 8. Bd. 1. St. S. 91. Den andern ist sie unbekannt. Manger führt zwar mehrere Paradiesbirnen an, aber die gegenwärtige befindet sich unter ihnen nicht.

III. Sommerbirne

A. mit schmelzendem Fleische.

106) Belle verge d' etée, lange grüne Sommerbirne. Stammt aus England. Sie ist sehr selten, und außer Hrn. Christ in keiner Pomologie zu finden. Denn die grüne lange Birne des Kraft ist eine ganz andere Frucht, die erst im Oktober reift, und schon unter den Herbstbirnen vorkam. Sie gehört zum ersten Range der vorzüglichsten Tafelbirnen, reift im August, und hält sich lange. Ihr Baum wird groß, ist sehr fruchtbar, und geräth auch gut auf Quitten. Hr. Christ beschreibt sie Seite 461 vollständig.

107) Poire sans Peau, die Birne ohne Schale. Stammt aus Frankreich. Quintinye, Tournefort und Miller nennen sie Fleur de Quigne, Rousselet hatif. Knoop, Peer sonder Schil, Vroege Rousselet. Abercrombie: Flower af Quinge, Early Rousselet Pear. In der niederlausitzischen Nachricht unrichtig, die Rothköpfigte. Der wohl unterrichtende Gärner, die nackte Birn. Sie gehört zum ersten Range der vorzüglichsten Birnen, reift mit Ende July und Anfangs August, und dauert nur 14 Tage. Ihr Baum wächst lebhaft auf Wildlingen und Quitten. Christ S. 462.

Man=

Manger S. 122. Duhamel S. 150. Kraft S. 36. I. Th. Knoop S. 96.

108) Madame de France, die Franzmadam. Stammt aus Frankreich. Hessen und Ruellius *) nennen sie Poire de notre Dame. Hessen und Knoop, Mouille bouche d' eté, Beurrée d'Aout longue. Schwenkfeld, Margen- oder Marienbirn. Knoop, Milan jaune, Franse Madame, Zomer-Beurré, Brüsselse Peer, Windsorse Peer. Almanach der Hoveniers, Poire Sinjora. Der deutsche Obstgärtner, englisch: Windsor Pear. Sie gehört zum ersten Range der vorzüglichsten Birnen, muß jedoch gegessen werden, sobald sie ihre grüne Farbe auch nur im geringsten ins Gelbe verändert. Sie reift im August nach und nach durch etwelche Wochen. Ihr Baum wird stark, ist sehr tragbar, trägt alle Jahre, gedeiht auch auf Quitten, darf aber nicht viel beschnitten werden, und unterliegt sehr dem Krebse. Christ S. 462. Der d. Obstg. 4. Bd. 1. St. S. 35. Knoop S. 79.

109) Jalousie, die Eifersuchtsbirne, oder Eifersucht erregende Birne. Stammt aus Frankreich. Diese schöne Frucht würde bei andern Birnen noch mehr Eifersucht erregen, wenn sie sich länger hielte. Sie gehört zum ersten Range der besten Birnen, reift im Oktober, muß aber noch grün vom Baume kommen, sonst würde sie bald moll. Ihr Baum darf nur auf Wildlingen veredelt werden, auf Quitten gedeiht er durchaus nicht. Christ S. 462. Duhamel S. 211. Kraft S. 3. II. Th. Manger S. 108.

110)

*) Ruellius Jo. de natura stirpium. Fol. Parisiis 1536.

110) Epine d' eté, Sommerdornbirne. Stammt aus Frankreich. Duhamel nennt sie Fondante musquée, la bonne Poire, welchen Namen ihr Ludwig 14te gegeben hat, und den sie auch in vollem Maaße verdient. Hessen, Tant bonne d' esté. In Italien: Bugiarda. Kraft, bisamirte Saftbirne. Sie gehört zum ersten Range der vorzüglichsten Birnen, reift Anfangs Septembers. Ihr Baum kann auf Wildlingen und Quitten veredelt werden. Christ S. 463. Duhamel S. 182. Kraft S 43 Manger S. 72.

111) Royale Constantinople, die türkische Königsbirne. Außer dem Almanach der Hoveniers, der nur ihren Namen anführt, ohne sie zu beschreiben, findet man diese seltene Birne in keiner andern Pomologie. Sie gehört zum ersten Range der besten Birnen, reift mit Ende Augusts, und hält sich ziemlich lange. Ihr Baum wird groß, und gedeiht gut, auch auf Quitten. Christ S. 463.

112) Grise bonne, die gute graue Sommerbirne. Stammt aus Frankreich. Der Catalogue de Peres Chartreux de Paris nennt sie Poire de Forest, Ambrette d' eté. Quintinye, Crapaudine, Rode Epée. Kraft, Sommerambrabirn, Graubirn. Sie gehört zum ersten Range der vorzüglichsten Tafelbirnen, und reift mit Ende Augusts. Ihr Baum hat stachlichtes Holz, ist sehr fruchtbar, und gehet auch gut auf Quitten. Christ S. 463. Manger S. 114. Kraft S. 41. Duhamel S. 245. Der d. Obstgärtner 6. Bd. 2. St. S. 129.

113) Poire longue d' Eté, oder Virgoulese d' eté, die lange Sommerbirne, oder Sommerwirgules. Stammt aus Frankreich. Man darf sie

mit

mit der langen grünen Sommerbirne nicht verwechseln. Sie gehört zum ersten Range, ist sehr selten, und allen ältern Pomologen unbekannt. Ihr Baum wird mittelmäßig, und kann auch auf Quitten veredelt werden.

114) Fin-or-d'eté, feine Sommergoldbirne. Stammt aus Frankreich. Hessen nennt sie Finor hatif, Franc real, Petit-Fremont; (nicht aber die Franc real des Duhamel, weder die Fin or de Septembre). Sie gehört zum ersten Range, reift mitten im August, und wird nicht so leicht moll. Ihr Baum wird mittelmäßig, ist fruchtbar, und geräth auch gut auf Quitten. Manger S. 136. Duhamel S. 155. Kraft S. 38. Knoop legt diesen Namen der Fondante bei.

115) Rosmarinbirne. Stammt aus Deutschland. Sie gehört zum ersten Range, reift im August. Ihr Baum wird groß, und gedeihet auch gut auf Quitten. Sie ist selten, und allen Pomologen, Herrn Christ ausgenommen, unbekannt.

116) Die Rosmarinbirne von Jaromirz. Stammt aus Böheim, und wurde zuerst in einem Garten dieser Stadt gefunden. Sie gehört zum ersten Range der vorzüglichsten Tafelbirnen, und wetteifert mit der Beurré gris an Güte und Geschmack, reift im August. Ihr Baum wird mittelmäßig, und gehet auch gut auf Quitten.

117) Belle longue d'eté, die schöne lange Sommerbirne. Man muß sie nicht mit der Poire longue d'eté, und der Belle verge d'eté verwechseln. Sie gehört zum ersten Range, reift im August. Ihr Baum wird groß, und gehet gut auch auf Quitten.

Christ

Christ im Gartenplane Nro. 70. Sonst findet man sie bei keinem andern Pomologen.

118) Fürstliche Tafelbirne. Stammt aus Deutschland, ist sehr selten, und außer Herrn Christ allen andern Pomologen unbekannt. Sie gehört zum ersten Range der vorzüglichsten Tafelbirnen, reift im August. Ihr Baum wird groß, fruchtbar, und geräth auch gut auf Quitten.

119) Trinkebirne. Auch eine vortrefliche Birne deutschen Ursprungs, und den ältern Pomologen unbekannt. Sie gehört zum ersten Range der vorzüglichsten Birnen, reift im August und September. Ihr Baum wird groß, fruchtbar, und geräth auch gut auf Quitten. Christ im Gartenplane Nro. 72.

120) The Windsor Pear, die Ritterbirne. Stammt aus England, und ist nicht mit der Madame de Franc, die der deutsche Obstgärtner englisch eben auch the Windsor Pear nennt, zu verwechseln. Sie gehört zum ersten Range, reift im August und September. Ihr Baum wird groß und gedeihet auch auf Quitten. Manger S. 114. Christ im Gartenplane Nro. 73.

121) Cassollet, Rettigbirne des Knoops. Sie stammt vermuthlich aus Holland, und ist von der Cassollet, oder Friolet des Duhamel wesentlich verschieden. L' Ecole de Jardiniers nennt sie Tat Ribaut. Hessen, Portugal d' eté, Gros-Lichefrion' de Prunay pres Silleray. Dahuron, Depot de Sillery. Knoop: Verdasse. In der Niederlausitz, Castenbirne. Sie gehört zum ersten Range der vorzüglichsten Birnen, reift im August und September. Ihr Baum wird mittelmäßig, ist sehr fruchtbar, und geräth auch auf

Quit-

Quitten. Manger S. 50. Knoop S. 104. Christ im Gartenplane Nro. 74. Kraft beschreibt die des Duhamel.

122) Mouille Bouche longue, die lange Mundnetzbirne. Stammt aus Frankreich. Man muß diese vortrefliche Birne mit der Mouille bouche d'Automne, oder der Verte longue des Duhamel nicht verwechseln. Zink und Hessen nennen sie Mouille bouche d'eté. In der Nachricht von verschiedenen Obstsorten der Niederlausitz: Franc real d'eté, Graciole de Rome, Durstbirne, Durst stillende Birne. Der deutsche Obstgärtner, englisch: The long Mauth water Pear. Zink, Coule soif. Sie gehört zum ersten Range, reift mit Ende August. Ihr Baum wird groß, und kann auch auf Quitten veredelt werden. Manger S. 76. unter dem Namen Coule soif. Der d. Obstg. 2. Bd. 1. St. S. 14. Die andern haben sie nicht.

123) Blanquet musqué a longue Queue, die langstielige Zuckerbirne. Stammt aus Frankreich. Hessen nennt sie Sucrin blanc, Aleaume. Knoop, Langsteeligte Suikerey, blanke Suikerey. Abercrombie: Long stalked Blanquette Pear. Kraft, langstielige Nagewitzbirne. In der Nachricht von verschiedenen Obstsorten der Niederlausitz unrichtig: Mousсette d'Anjou, Johannisbirne, kleine gelbe Muskateller; weil alle diese Namen andern Birnen eigen sind. Sie gehört zum ersten Range, reift im August, und dauert wegen ihrem vielen Safte nicht lange. Ihr Baum geräth auf Wildlingen besser, als auf Quitten.

B. Mit

B. Mit halbschmelzendem und zartem Fleische.

124) Eyerbirne; in Strasburg, die beste Birne. Stammt aus der Schweitz. Sie gehört zum ersten Range der vorzüglichsten Tafelbirnen, reift im September, wird aber bald taig, weswegen man sie auf dem Baume nicht gelb werden lassen darf. Ihr Baum wird groß, ist außerordentlich fruchtbar, und gedeiht auch gut auf Quitten. Christ S. 463. Manger S. 4. Die andern haben sie nicht.

125) Poire d' œuf de Cigne, die Schwaneneyerbirne. Stammt aus England. Abercrombie nennt sie Swan's Egg Pear. Sie gehört zum ersten Range der besten Birnen, reift im September, und wird nicht so leicht mehlig oder taig. Ihr Baum gehet in jeder Lage gut fort, ist sehr fruchtbar, und gedeihet auch gut auf Quitten. Kraft S. 11. II. Th. Manger S. 10. Den andern ist sie unbekannt.

126) Poire d' oeuf, die Eyerbirne. Der deutsche Obstgärtner nennt sie die Sommereyerbirne. Knoop, Eyer-Peer, August-Peer, Ovale. Sie gehört zum ersten Range, reift Anfangs September, hält sich 4 bis 6 Wochen. Ihr Baum wird groß auf Wildlingen, auf Quitten gedeiht er nicht. Manger S. 4. Duhamel S. 157. Knoop S. 89. Kraft S. 42. Der d. Obstg. 6. Bd. 1. St. S. 32.

127) Ananas-Peer, die Ananasbirne. Stammt aus Holland. Sie gehört zum ersten Range, reift im August und Sept. hält sich nicht lange. Ihr Baum wird mittelmäßig, ist sehr fruchtbar; seine Früchte werden auf Quitten nicht schmelzend. Manger S. 48. Knoop S. 78. Christ im Gartenplane Nr. 83.

128) Cuisse Madame, Frauenschenkelbirne. Stammt aus Frankreich. Dalechamp nennt sie Cuisse Madame ordinaire, zum Unterschiede von der Cuisse Madame grande. Knoop, Poire de Rives, Poire de fusée. Hessen, Fusée d'eté, Estouppe. In England heißt sie unrichtig Jargonelle. In der Niederlausitz, schöne Frauenbirne. Abercrombie, Windsor Pear (unrichtig). Mavve, Lady's thigh. Sie gehört zum ersten Range der vorzüglichsten Birnen, und reift im July. Ihr Baum wird groß, fängt später an zu tragen, dann ist er aber sehr fruchtbar, und liebt die Quitte zu seiner Unterlage nicht. Christ S. 464. Manger S. 112. Knoop S. 103. Duhamel S. 127 Kraft S. 35. I. Th.

129) Muscat fleuri, geblümte Muskateller. Stammt aus Frankreich. Miller nennt sie Flowered Muscat, longstalked Muscat, of the Autumn. In der Niederlausitz unrichtig: Muscat a longue Queue, die graue Muskateller. Quintinye beschreibt eine andere. Sie gehört zum ersten Range und reift im July. Ihr Baum wird klein, und taugt nicht auf Quitten. Christ S. 464. Manger S. 18. Duhamel S. 121. Kraft S. 35. Knoop beschreibt eine ganz andere Sorte unter diesen Namen, die erst im Oktober und November reift, und die er auch noch Muscat a longue Queue nennt.

130) Bellissime d'eté, die schönste Sommerbirne. Stammt aus Frankreich. Quintinye und Duhamel nennen sie auch noch Supreme. Die Karthäuser von Paris: Fique musquée. In der Niederlausitz: Prinzenbirne. Abercrombie: Rede Muscadelle Pear. Mawe: Fairest Supreme. Knoop legt diesen

diesen Namen der Vermillon unrichtig bei. Sie gehört zum ersten Range, und reift im August, hält sich aber nicht lange, und muß deswegen noch grün vom Baume kommen. Dessen ungeachtet ist sie eine der schönsten Birnen. Ihr Baum wird nicht groß, und geräth auch gut auf Quitten. Christ S. 464. Manger S. 72. Duhamel S. 203. Kraft S. 35.

131) Epargne, Sparbirne. Stammt aus Frankreich. Quintinye und Duhamel nennen sie St. Samson, Beau Present. Hessen, Poire de Present. Zink, große Frühbirne. In Holland unrichtig: Brüsseler Birne, Poire Madame. Kraft, Schatzbirne. Sie gehört zum ersten Range der besten Tafelbirnen, reift im July und August. Ihr Baum wird mittelmäßig, und geräth auch auf Quitten gut. Christ S. 464. Knoop S. 102. Duhamel S. 133. Kraft S. 35. Manger S. 122. Der deutsche Obstgärtner beschreibt unter diesem Namen eine andere Birne, welche unter die mit brüchigem Fleische gehört.

132) Solitaire, die Einsame. Stammt aus Frankreich. Duhamel nennt sie Monsvete. In der Niederlausitz, Katharinenbirne. (Nicht aber die des Kraft, mit welchem Namen er T. 79. auch die Poire a deux Tetes belegt. Sie gehört zum ersten Range der besten Birnen, reift im September, wird bald taig, dessen ungeachtet schätzt man sie in Flandern sehr hoch. Ihr Baum wird nicht groß, und gedeihet auf Quitten sehr gut. Manger S. 124. Christ S. 465. Duhamel S. 220. Kraft S. 5. II. Th.

133) Die große Sommermuskateller. Ist nicht die Robertsmuskateller, die man insgemein auch die große Muskateller nennt, sondern eine von

ihr verschiedene Sorte deutschen Ursprungs, die zur ersten Klasse der besten Birnen gehört, und im July und August reif wird. Ihr Baum wird mittelmäßig, und gehet auch auf Quitten gut. Sie ist sehr selten, und in keiner Pomologie zu finden.

134) Bourdon musqué, die Wespenbirne. Stammt aus Frankreich. Quintinye, Hesse und Knoop nennen sie schlechtweg: Bourdon. Die Pariser Karthäuser: Gros-Muscat hatif. Hessen: Gros-Muscat rondelet, Prince d' eté jaune. Knoop: Gros-Muscat rond. Dahuron: Muscat hatif. Duhamel: Espece d' Orange hative. Miller: Muskathummelbirne. Hamburg: Musked Drone Pear. Und das niederlausitzische Verzeichniß: Bocksbirne. Kraft: Pilgerbirne. Sie gehört zum ersten Range, und reift im July. Ihr Baum wird groß, fruchtbar, und geräth auch gut auf Quitten. Manger S. 58. Duhamel S. 142. Knoop S. 104. Kraft S. 35.

135) Benignusbirne. Stammt aus Böheim. Wurde zuerst in dem kukuser Kloster der Barmherzigen gefunden, und dem dortigen P. Prior zu Ehren mit seinem Namen getauft. Sie gehört zum ersten Range, und reift mit Ende July. Ihr Baum wird nicht groß, ist außerordentlich fruchtbar, und gedeihet auch gut auf Quitten. Als ein böhmisches Produkt würde man sie in allen möglichen Pomologien vergebens suchen.

136) Rothe Pfalzgräfin. Stammt aus Deutschland. In Hessen heißt sie die Mosbirne. In der Niederlausitz: die Pfalzgräfin. Cordus: Pfalzgräfischbirn. Sie gehört zum ersten Range, reift im August, muß aber recht, entweder am Baume, oder

auf

auf dem Lager reif werden, sonst würgt sie. Sie dauert ganze 4 Wochen, und wäre schon deswegen den Obsthändlern schätzbar, wenn sie gleich Cordus für die allerbeste Birne nicht ausgegeben hätte. Ihr Baum wird groß, fruchtbar, und liebt keine Quitten. Manger S. 83. Christ S. 467. Der d. Obstg. 7. Bd. 4. St. S. 235.

137) Salviati. Stammt aus Frankreich. Hessen nennt sie Forniquet, Espine Rose grise. Ecole des Jardiniers: Salveati. Sie gehört zum ersten Range der besten Birnen, und reift im August. Zum Ueberzuckern, oder Ratafia ist sie die vorzüglichste. Ihr Baum wächst lebhaft, und seine Früchte gerathen auf Quitten nicht. Manger S. 12. Christ S. 465. Kraft S. 39. Duhamel S. 137.

138) Du Bouchet, Bouschetbirne. Stammt aus Frankreich. In dem niederlausitzischen Verzeichnisse heißt sie die Maulbirne. Sie gehört zum 2ten Range, und reift im August. Ihr Baum wächst lebhaft, ist sehr tragbar, seine Früchte werden auf Quitten trocken. Christ S. 465. Manger S. 48. Den andern ist sie unbekannt.

139) Muscat Robert, die Robertsmuskateller. Stammt aus Frankreich. Quintinye und Miller nennen sie Poire a la Reine, Poire d'Ambre, Pucelle de Xaintonge. Hessen: Gros Muscat d' eté. Knoop: Gros-Musqué, Grand-Muscat, la Princesse, Fransche gezegende Peer. Miller: Muscat Robin. In dem niederlausitzischen Verzeichnisse unrichtig: Muscat Royal, Petit blanquet, und so auch bei Zink: Zuckerbirne; weil diese Namen andern Birnen eigen sind. Sie gehört zum ersten Range, und reift im July und August

gust. Ihr Baum wird groß, trägt alle Jahre sehr stark, und geräth gut auch auf Quitten. Christ S. 465. Manger S. 58. Duhamel S. 120. Knoop S. 97. Kraft S. 35. Der d. Obstgärtner 1. Bd. 3. St. S. 180.

140) Dubbelde Keiserin, doppelte Kaiserbirne. Stammt aus Holland. Knoop nennt sie auch noch Witte Keiserin, Kalmer-peer, Grote Kalmer, Kalmer-peer van Danzig, danziger Peer, Commandeurs-Peer. Sie gehört zum ersten Range, reift im September und Oktober, und wird bald mehlig. Ihr Baum wächst gut, ist sehr fruchtbar, und geräth auf Quitten nicht. Christ S. 466. Manger S. 106. Knoop S. 90.

141) Citron de Sirene, Sirenenzitronenbirne. Stammt aus Holland. Hessen nennt sie Limon. Knoop: Citron Koleurs-Peer, Vroege Hagenaar, Vroege Katelyne, Abraham Katelyne. Almanach der Hoveniers: Vroege Wyn-Peer. Sie gehört zum zweyten Range, ist jedoch wegen ihrer frühen Reife schätzbar, die schon um die Mitte des July erfolgt. Ihr Baum trägt sehr stark, auf Quitten werden seine Früchte trocken. Manger S. 112. Christ S. 466. Knoop S. 103.

142) Die edle Münchsbirne. Stammt aus Deutschland. Im Wertheimischen heißt sie die Fläschlisbirne. Im Kanton Greichgau: die Schaafbirne. Sie gehört zum ersten Range, ist auch zu jedem ökonomischen Gebrauche vortreflich, und deswegen sehr schätzbar. Sie reift Anfangs September. Ihr Baum wird mittelmäßig, ist sehr fruchtbar, auf Quitten werden seine Früchte trocken. Christ S. 467. Allen andern ist sie unbekannt.

143) Muscat a courte queue, die kurzstieligte Mustateller. Stammt aus Frankreich. Knoop nennt sie auch Blanquet a courte queue, Blanchette Kortstelige Suikerey. In der Wetterau: Kümmelbirn. Sie gehört zum ersten Range, reift im September, und hält sich als Sommerbirne sehr lange. Ihr Baum wächst freudig, in spätern Jahren wieder sehr fruchtbar, auf Quitten werden seine Früchte steinig. Christ S. 467. Manger S. 60. Knoop S. 75.

144) Madeleine, Magdalenenbirne. Duhamel nennt sie auch noch Citron des Carmes, Karmeliterzitronbirn. Quintinye: la Poire Magdaléne, Knoop: St. Magdalene, Keiserin, Fransche Kaiserin. Hessen: Cado, Citron musqué, Citron de Menillon. Imperatrice. Abercrombie: Catharine Pear. Sie gehört nur zum zweyten Range, und das noch ihrer allerersten Reife wegen, die schon Anfangs July eintritt. Ihr Baum wird sehr fruchtbar, und deswegen nur mittelmäßig. Auf Quitten geräth sie auch gut. Christ S. 466. Manger S. 88. Duhamel S. 124. Knoop S. 76. Kraft S. 35. I. Th. Der d. Obstg. 1. Bd. 3. St. S. 182.

145) Orange rouge, rothe Pommeranzenbirne. Stammt aus Frankreich. Quintinye nennt sie Orange Brune, Poire de Monsieur. Hessen: Orange d' Ecarlate musqué, Musc d' Eté, Ecarlate. Knoop: Gros-Musc-rouge, Musquée d' eté rouge, Rode-Oranje-Peer, Oranje gebloost. Abercrombie: Red Orange Pear. Sie gehört zum ersten Range, reift im August, und muß noch grün vom Baume genommen werden, dann hält sie sich ziemlich lange. Ihr

Baum

Baum wird groß und fruchtbar, seine Früchte sind auch auf Quitten gut. Manger S. 34. Knoop S. 98. Duhamel S. 141. Kraft S. 38.

146) Muscat Royale, Königsmuskateller. Stammt aus Deutschland. In dem niederlausitzischen Verzeichnisse heißt sie unrichtig: Orange musquée, Orange d'oré, Bergamotte musquée, Gelbe Orange; denn alle diese Namen gehören ganz andern Birnen zu. In der Wetterau: die Balsambirne. Sie gehört zum ersten Range der besten Sommerbirnen, reift im August, und hält sich über 14 Tage. Ihr Baum wird groß, fruchtbar, und geräth auch auf Quitten gut. Christ S. 166. Manger S. 28. Duhamel S. 120. Kraft S. 42. unter dem Namen der königlichen Birne, verwechselt sie aber in den französischen Benennungen mit Muscat Robert, Poire a la Reine, und Poire d'Ambre.

147) Jakobibirne. Stammt aus Böheim, und ist nicht die Jakobibirne des Tabernæmontanus, mit welchem Namen er die Petit Blanquette nennt, sondern eine ganz andere schätzbare Sorte, die um Jaromirz zu Hause ist, zum ersten Range gehört, und um Jakobi reift. Ihr Baum wird einer der größten, wächst sehr schnell, und ist außerordentlich fruchtbar.

148) Die römische Jakobibirne. Auch eine böhmische Frucht, und eine Abänderung der vorigen, die um Jaromirz sehr häufig gepflanzt wird. Sie gehört zum ersten Range, ist viel größer als die vorige, und reift um acht, oder zehn Tage später. Ihr Baum wird eben auch sehr groß, und ist außerordentlich fruchtbar.

149)

149) Die frühe Jakobibirne. Ist eben auch um Jaromirz zu Hause. Sie gehört zum ersten Range, ist kleiner als die beiden vorigen, und reift um 14 Tage früher. Ihr Baum wird eben auch sehr groß und sehr fruchtbar. Alle drey Sorten verdienen sehr häufig gepflanzt zu werden. Man findet sie in keiner Pomologie.

150) Amire Jeannet, Johannis- oder Waitzenbirne. Stammt aus Frankreich. Die Pariser Karthäuser nennen sie Poire St. Jean. Der Hausvater des Herrn von Münchhausen, und Hessen: Jeannette de Provence, Dame Jeanne d' eté, Amiret. Sie gehört zum zweyten Range, reift mit Ende Juny, und ist hiemit die allerfrüheste. Ihr Baum wird groß, ist sehr fruchtbar, und geräth auch gut auf Quitten. Kraft S. 35. Der d. Obstgärtner 1. Bd. 1. St. S. 57. Manger S. 48. Duhamel S. 125.

151) Poire d'Ange, Engelsbirne. Stammt aus Frankreich. Sie gehört zum ersten Range, reift im August, und wird nicht leicht mehlig. Ihr Baum wird mittelmäßig groß, und fruchtbar. Manger S. 48. Duhamel S. 138. Kraft S. 37.

152) Die kleine Pfalzgräfin (des deutschen Obstgärtners). Stammt aus Deutschland. Sie gehört zum ersten Range, und reift Anfangs Septembers. Ihr Baum wird sehr groß, und trägt alle Jahre, wenn gleich nicht überflüßig. Der d. Obstgärtn. beschreibt sie vollständig 2. Bd. 1. St. S. 17. Den andern ist sie ganz unbekannt.

C. Mit

C. Mit brüchigem Fleische.

153) Bon Chretien d'Eté, gute Christbirne. Stammt aus Frankreich. In Böhmen im czaslauer Kreise heißt sie Ptacznice. Um Jaromirz: Jerusalemer. Um Podiebrad: Czaslauer. Um Prag: Herrnbirne. Die Pariser Karthäuser nennen sie Bon chretien ordinaire. Duhamel: Gratiole d'eté. Jardinier solitaire: Gratiola di Roma. Knoop: Canelle, Gratiole d'eté, Somer-Gratiole, Brabandsche Gratiole, Safran d'eté, Somer-Safran-Peer, Suyker-Kandy-Peer, Kanjuweel, Kruid-Kanjuweel, Caneel-Peer, Strasburger, Apothekerbirne. In der Niederlausitz: Zuckeraten. Mawe: Good Christian. Sie gehört zum ersten Range; zum wirthschaftlichen Gebrauche, vorzüglich zum Einkochen und Trocknen ist sie die beste, und wird dazu von guten Hausmüttern sorgfältig aufgesucht. Sie reift im Sept. dauert bis 3 Wochen, auch länger, wenn sie am Baume nicht überreif wird. Ihr Baum wird groß, in ältern Jahren sehr fruchtbar, und geräth auch gut auf Quitten. Der d. Obstgärtn. 1. Bd. 4. St. S. 287. Manger S. 98. Christ S. 468. Duhamel S. 217. Kraft S. 39. Knoop S. 99.

154) Bon Chretien d'eté musquée, die Muskirte, oder frühzeitige Christbirne. Ist eine verfeinerte Varietät der obern. Hessen nennt sie Piouillier, Bon Chretien jaune, Bon Chretien roux, Bon Chretien verdatre. Hanburg: Musked bon Chretien. Weston: Summer Musk bon Chretien. Sie gehört zum ersten Range, ist noch viel feiner als die vorige, und reift Ende Augusts. Ihr Baum soll nur auf

Wild-

Wildlingen veredelt werden. Christ S. 468. Manger S. 100. Kraft S. 40. Duhamel S. 218.

155) Poire de Prince, die Fürstenbirne. Stammt aus Frankreich. Weston nennt sie Prince Pear. Sie ist nicht die Poire de Prince des Merlet, die eine Winterbirne ist. Sie gehört zum ersten Range, reift im August, und muß zeitig vom Baume kommen, sonst wird sie mehlig. Ihr Baum wird mittelmäßig, ist sehr fruchtbar, und geräth auch gut auf Quitten. Christ S. 468. Manger S. 70. Den andern ist sie unbekannt.

156) Calliot Rosat, die Rosenbirne. Stammt aus Frankreich, und ist eine von der Epin rose, oder Poire rose des Quintinye verschiedene Sorte. Hessen nennt sie Rosate Ronde verte & rouge melée, Rosate rouge fouettée de vert, Rosate de trois Couleurs, Amiot. Sie gehört zum ersten Range, reift im August, und muß zeitig vom Baume kommen, sonst wird sie mehlig. Ihr Baum ist sehr fruchtbar, auf Quitten werden die Früchte steinig. Christ S. 468. Manger S. 14. Den andern ist sie unbekannt.

157) Gros-Oignonnet, große Zwiebelbirne. Stammt aus Frankreich. Kraft nennt sie auch noch Erzherzogbirne; welcher Name jedoch einer ihrer vielen Varietäten, die nach Quintinye im Dezember reift, zukömmt. Quintinye, Tournefort und Miller nennen sie Amire roux, Roi d'eté. Duhamel: Ognonette, Archiduc d'eté, Amire roux. Knoop: Roi roux, Oignonette musqué. Van Oosten: Knolpeer. Mawe: Onion Pear. Abercrombie: Red Admiral Pear. (Encyclopædie: Poire de Cypre, ou de Chypre, Coul soit) unrichtig, weil diese drey Namen andern Bir-

nen

nen zukommen. Sie gehört zum ersten Range, reift im Juiy, und hält sich nicht lange. Ihr Baum ist sehr fruchtbar, darf aber auf keine Quitten kommen. Christ S. 168. Manger S. 32. Kraft S. 35. Duhamel S. 135. Knoop S. 76.

158) Orange verte, die grüne Pomeranze. Stammt aus Frankreich. Hessen nennt sie Grosse Orange verte, ou Poire d' honneur. Knoop: Orantjepeer, Orange jaune, Orange platte, Gros Musc, ou musqué d' eté. Sie gehört zum zweyten Range, reift im August, taugt nur auf Hochstämmen, ist aber außerordentlich fruchtbar. Christ S. 463. Manger S. 34. Knoop S. 98.

159) Orange tulipée, die bunte Pomeranze. Stammt aus Frankreich. Quintinye nennt sie Poire aux Mouches. Kraft: gestreifte Pomeranzenbirne, Fliegenbirne. Hessen: Jaune panachée de rouge, & de verte, Orange d' Automne, Orange Royale, Orange de Xaintogne rouge grosse fort, Espece de Beurré. Sie gehört zum ersten Range, und reift im September. Ihr Baum gedeihet auf Wildlingen und Quitten, und ist sehr fruchtbar. Christ S. 469. Kraft S. 1. II. Th. Manger S. 6. Duhamel S. 202.

160) Orange musquée, die Muskateller-orangenbirne. Stammt aus Frankreich. Hessen nennt sie Orange comun, Orange jaune & rousse, Orange platte & verte, Magdelaine. Knoop: Orange musquée d'eté, Orange ronde, Orange verte, petite Orange, Ordinaris orange peer. Abercrombie: Orange Musk pear. Weston: Musk orange. Der deutsche Obstgärtner englisch: The Muscadel-Orange. Sie gehört zum ersten Range, reift im August, und muß grün vom

Bau-

Baume genommen werden. Ihr Baum wird groß, fruchtbar, und leidet kein Messer. Christ S. 469. Manger S. 34. Der d. Obstgärtner 2. Bd. 2. St. S. 105. Duhamel S. 140. Knoop S. 90.

161) Robine, die Robin. Stammt aus Frankreich. Duhamel nennt sie auch noch Royale d'eté, welchen Namen sie von Ludwig dem 14ten erhielt, der sie sehr hoch achtete. Quintinye: Muscat d'Aout. Tournefort: d' Averat, Poire Royale. Knoop: Rojale musquée, Muscat d' eté, Poire de la Honville. Hessen: Rojale Rosate. Zink: Robine musquée. Abercrombie: August muscat - pear. Hanburg: Rojale Pear. Kraft: Königliche Sommerbirne. Duhamel: Rojale d' eté. Sie gehört zum ersten Range der besten Sommerbirnen, wird nie taig, und taugt auch zu Torten und Compots vortreflich, reift im August. Ihr Baum ist fruchtbar, und geräth auf Wildlingen und Quitten. Christ S. 469. Manger S. 30. Duhamel S. 174. Kraft S. 40. Knoop S. 89.

262) Poire hative, die Margarethenbirne, oder Frühbirne. Der d. Obstgärtner nennt sie: die kleine Margarethenbirne, la petite Marguerite, little Margaret. Miller: Poire hative, The Green-Chissel. In dem niederlausitzischen Verzeichnisse unrichtig: Blanquet musqé, frühe Zuckerbirne. Sie gehört zum zweyten Range, reift Anfangs July, was auch ihr ganzer Verdienst ist. Ihr Baum wird mittelmäßig, ist sehr fruchtbar, und taugt auf Quitten nicht. Christ S. 469. Der d. Obstgärtner 1. Bd. 2. St. S. 100. Manger S. 88.

163) Die kleine Muskatellerbirne, stammt aus Deutschland. Duhamel nennt sie Petit-Muscat,

Sept.

Sept en Queule, sieben auf ein Maulvoll. Bauhinus: Poires muscadelles petites. Elsholzen: Kleine Muskateller, oder Buchsbirne. Hessen: Muscadille, petit muscat jaune & gris. Dalechamp: Poire musquette. Miller: The Supreme. Mawe und Hanburg: Little Musk-Pear. Weston: Smatt-Muscad-Pear. Französisch soll sie auch den Namen Poire de Jesus haben. Sie gehört zum ersten Range, ist die allerfrüheste und kleinste Birne, und reift schon im Juny. Ihr Baum ist einer der größten, und geräth auch gut auf Quitten. Christ S. 469. Manger S. 28. Der d. Obstgärtner 1. Bande 1. Stück S. 60. Duhamel S. 119. Kraft S. 35.

164) Petit muscat aromatic, kleine Gewürzmuskateller. Stammt aus Holland, und ist die sowohl von Knoop S. 75. beschriebene Muscat petit, die er auch aus Irrthum Sept en Queule, Zeeven op eenen nennt; weil er die eigentliche obere Sept en Queule nicht kannte, als auch die nämliche, von welcher Hr. Christ in seiner Anmerkung S. 470. sagt: „In Holland hat man eine andere und bessere Muscat petit unter diesem Namen, und ist nicht die Sept en Queule." Den Namen Muscat petit aromatic gab ihr Hr. Christ zum Unterschiede von der oberen, nämlich der wahren Sept en Queule. Sie gehört zum ersten Range der besten Tafelbirnen, reift im August, wird nicht so leicht taigig. Ihr Baum wird groß, ist außerordentlich fruchtbar, und trägt seine Früchte büschelweis beisammen. Auf Quitten geräth er auch gut. Knoop S. 75. Den andern ist sie unbekannt.

165) Aurate, die Goldbirne. Stammt aus Frankreich, und ist die von Duhamel und Bauhinus beschrie-

schriebene Aurat, nicht aber die von Knoop, die erst im August reift, und viel schlechter als diese ist. Hessen nennt sie Poire d'or d'eté, Poire d'or hative, Poire d'orée. In Holland heißt sie: Kraftmehlbirne, Pyra Amyli. In der niederlausitzischen Nachricht unrichtig: Poire de St. Laurent, Laurenzbirne; weil dieser Name einer andern Birne eigen ist. Sie gehört zum ersten Range, reift Anfangs July, mit und gleich nach der Sept en Queule. Ihr Baum wird nicht groß, und liebt die Quitten nicht. Hr. Kraft scheint eine auf Quitten veredelte S. 35 beschrieben zu haben, weil er ihr ein trockenes, steiniges Fleisch zueignet, da sie doch ein fast halbschmelzendes hat. Christ S. 470. Kraft S. 35. Manger S. 124. Duhamel S. 122.

166) Petit Blanquet, die kleine Blanket. Stammt aus Frankreich. Duhamel nennt sie auch noch Poire a la Perle. Miller: Blanquette, of Musk Blanquette. Abercrombie: Little Blanquette Pear. Tabernæmontanus: Jakobsbirne. (Man darf jedoch die oben angeführten 3 Sorten Jakobibirnen mit dieser nicht verwechseln.) Knoop: Vroege-Suikerey, Honigs-Peer. Kraft: kleine Ragewitzbirne. Christ: perlförmige Birne. Sie gehört zum ersten Range, reift im July und August, und hält sich bis 3 Wochen. Ihr Baum ist sehr fruchtbar, und gehet auch gut auf Quitten. Christ S. 470. Manger S. 112. Duhamel S. 132. Kraft S. 35. Knoop S. 73.

167) Gros-Blanquet rond, große runde Blanket. Stammt aus Frankreich. In dem niederlausitzischen Verzeichnisse heißt sie unrichtig: Blanquet ronde, Lamire, Goldbirne. Beim Abercrombie eben auch unrichtig: Great Blanquette Pear. Beim Mawe un-

unrichtig: Grosse Blanquette, und beim Miller: Bagpipe Pear of Anjou. Sie gehört zum ersten Range, reift zu Ende July und Anfangs August, und muß noch grün vom Baume kommen. Ihr Baum wächst gut auf Wildlingen und Quitten. Duhamel S. 130. Manger S. 134. Kraft S. 35. I. Th.

168) Gros-Blanquet, die große Blanket. Stammt aus Frankreich. Kraft nennt sie die große Nagewitzbirne. Tournefort: Poire Blanchette. Quintinye: Poire de gros Blanquet. Hessen: Double Blanquet. Damasin: Muscat en Perle, Muscat a la Toussette. Die zwey letzten Benennungen sind unrichtig. Sie gehört zum ersten Range, reift zu Ende July und Anfangs Augusts, muß aber noch grün vom Baume kommen. Ihr Baum wächst gut auf Wildlingen und Quitten. Duhamel S. 129. Kraft S. 35. Manger S. 60.

169) Parfum d'eté, parfümirte Sommerbirne. Stammt aus Deutschland. Tournefort und Miller nennen sie Poire de parfum. Duhamel: Parfum d'Aout. Hessen: Poire de Berny. Bauhinus: Henschenbirne. Abercrombie: Perfumed Pear. Weston: August Perfume. Quintinye: Parfum de Berny. Kraft: die wohlriechende Augustbirne. Sie gehört zum zweyten Range, außer daß man ihr wegen ihrem Wohlgeruche den ersten anweisen wollte. Reift mitten Augusts. Ihr Baum ist sehr fruchtbar, sowohl auf Wildlingen als Quitten. Manger S. 10. Kraft S. 36. Duhamel S. 136. Knoop S. 100.

170) Chair a Dame, Frauenfleischbirne. Stammt aus Frankreich. Hessen nennt sie Cheradame ronde, Poire Dame, Poire de Madere, Chair de fille,

Cor-

Corne muſc, Milan ronde, Dame ronde, Chair a dame musquée. Knoop: Muſcatelle dubbelde, Rouſſelet d' Anjou. In dem niederlauſitziſchen Verzeichniſſe: Damenbirne. Sie gehört zum erſten Range, und reift im September. Ihr Baum wächſt lebhaft, iſt außerordentlich fruchtbar, auf Wildlingen ſowohl, als auf Quitten. Manger S. 50. Duhamel S. 156. Kraft S. 37. Knoop S. 105.

171) Salanc d' eté, Sommerſalánkerbirne. Hr. Kraft beſchreibt ſie S. 37. Den übrigen Pomologen iſt ſie weder dem Namen nach bekannt. Sie gehört zum erſten Range, und reift mitten Auguſts. Ihr Baum bleibt mittelmäßig, und geräth auch gut auf Quitten.

172) Fondante de Breſt, die Saftbirne, oder die zerflieſſende von Breſt. Stammt aus Frankreich. Quintinye und Duhamel nennen ſie auch noch Inconnue Chaineau. Knoop: Franc-Rojal d' eté, Beurré hatif, Beurré d' Aout rond, Franſe Caneel-Peer doubbelde. Heſſen: Coule ſoif, Franc-real, Gros-Micet, D' ouy. In dem niederlauſitziſchen Verzeichniſſe: Breſterſchmalzbirne. Sie verdient dieſen Namen nicht, weil ihr Fleiſch brüchig iſt. Sie gehört zum erſten Range, und reift Anfangs Septembers. Ihr Baum iſt ſehr fruchtbar, und geräth auch gut auf Quitten. Manger S. 74. Duhamel S. 159. Knoop S. 93.

173) Epine roſe, die Roſenbirne. Stammt aus Frankreich, und iſt von der Caillot roſat eine verſchiedene Sorte. Duhamel und Quintinye nennen ſie Poire de Roſe. Heſſen: Epine roſe des larmes, Epine roſe blanche, Bergamiche Verneli. Miller: Thorny

Rose. Sie gehört zum ersten Range, und reift im August. Ihr Baum geräth auch auf Quitten gut. Manger S. 12. Duhamel S. 176. Kraft S. 38.

174) Fin-or de Septembre, die feine Septembergoldbirne. Stammt aus Frankreich. Kraft nennt sie die Herbstfeingoldbirne. Hessen: Finor-rond, Finor rosat, Finor d' Orleans, Gros-Finor. Sie gehört zum ersten Range, und reift im September. Ihr Baum wird mittelmäßig, ist sehr fruchtbar, und seine Früchte werden auf Quitten zu trocken. Manger S. 66. Duhamel S. 156. Kraft S. 45.

175) Poire de Demoiselle, die Jungfernbirne des deutschen Obstgärtners. Sie stammt vermuthlich aus Deutschland, weil sie allen ausländischen Pomologen unbekannt ist; denn die Poire de Demoiselle, oder Poire de Vigne, die Duhamel, und nach ihm Kraft beschreiben, ist eine andere, die schon unter den Herbstbirnen vorkam. Sie gehört zum ersten Range der vorzüglichsten Tafelbirnen, ist auch zu jedem wirthschaftlichen Gebrauche vortreflich, und reift Anfangs Septembers. Man muß sie jedoch vollkommen am Baume reifen lassen; und da sie nicht alle auf einmal reifen, auch nicht auf einmal abnehmen. Ihr Baum wird mittelmäßig, ist außerordentlich fruchtbar, und trägt alle Jahre. Der d. Obstgärtner 4. Bd. 2. St. S. 116. Den andern ist sie unbekannt.

176) Die Knechtchensbirne, stammt aus Deutschland. Sie gehört zum ersten Range, reift mit Ende Augusts, und hält sich durch den September. Ihr Saft hat etwas anziehend säuerlich-süsses, welches reizt, und sehr gesund ist; weswegen auch jene

Men-

Menschen, die sonst keine Liebhaber des Obstes sind, diese Birne gern geniessen. Ihr Baum wird mittelmäßig, und ist ziemlich tragbar. Der d. Obstgärtn. 7. Bd. 4. St. S. 223. Den andern ist sie unbekannt.

177) Die Champagner Weinbirne, stammt aus der Wetterau. Diesen Namen gab ihr Hr. Christ wegen dem Weine, der daraus gekeltert wird, und der dem champagner Weine nichts nachgiebt. Man sollte sie wirklich häufiger pflanzen, und nur zu diesem Getränke verwenden; denn die Militairoffiziler, die nun von der Rheinarmee kommen, versichern, daß sie ihn da viel besser, als den besten Champagner fanden. Christ S. 476. Den andern ist sie unbekannt.

178) Die Kupferzeller Mostbirne. Sie ist eine bloß wirthschaftliche Birne, die der Pf. Mayer in seinen ökonomischen Schriften so sehr empfiehlt, und die man den Oekonomen zum Besten in diese Sammlung aufgenommen hat. Sie ist nicht nur zum Most oder Wein, sondern zu jedem häuslichen Gebrauche vortreflich. Ihr Baum wird sehr groß, und ist außerordentlich fruchtbar.

IV. Russeletten.

179) Petit Rousselet, die kleine Russelet. Stammt aus Frankreich. Knoop nennt sie Rousselet musqué, Perdreau musqué. Hessen: Petit Rousselet musqué. In der niederlausitzischen Nachricht, so wie die meisten Sorten, unrichtig: Pariserbirne, Junkerbirne, rothköpfige Birne. Sie gehört zum ersten Range der vorzüglichsten Tafelbirnen, und reift mit Ende Septembers und Anfangs Oktobers. Sie ist auch zum Trocknen, Compots, und allen Confituren vortreflich. Man kann sie nach und nach vom Baume grün abbrechen, und im Liegen reifen lassen; am delikatesten ist sie aber dennoch, wenn sie am Baume gelb wird. Ihr Baum geräth allemal besser auf Wildlingen als auf Quitten, ungeachtet Miller das Gegentheil behauptet. Manger S. 64. Unter dem Namen Rousselet musqué. Knoop S. 91. Christ S. 471.

180) Gros Rousselet, die große Russelette. Stammt aus Frankreich. Duhamel nennt sie Roi d' été. Abercrombie: Great Rousselet - Pear. Miller, Mawe und Hanburg: The Rousselet - Pear. Sie gehört zum ersten Range der besten Tafelbirnen, reift zu Ende Augusts und Anfangs Septembers, und ist die größte unter ihren Schwestern. Ihr Baum wird mittelmäßig, und geräth auch gut auf Quitten. Manger

ger S. 64. Christ S. 471. Duhamel S. 149. Kraft S. 41. I. Th.

181) Rousselet de Reims, die Russelet von Reims. Stammt eben auch aus Frankreich. Hessen nennt sie Gros Rousselet de Reims. Almanach der Hoveniers: Blanke Rousselet. Das niederlausitzische Verzeichniß unrichtig: Champagnerbirne. Sie gehört zum ersten Range der besten Birnen, und reift Ende Augusts und Anfangs Septembers. In der Oekonomie kann man sie ebenfalls so mannigfaltig, wie die obern nützen. Ihr Baum gedeihet gut auf Wildlingen und Quitten; seine Früchte sind jedoch immer viel delikater von Hochstämmen, als von Espalier. Manger S. 64. Duhamel S. 147. Kraft S. 42. Christ S. 471. Knoop S. 91.

182) Rousselet d'hyver, die Winterrusselet. Stammt auch aus Frankreich. Abercrombie und Knoop nennen sie Winter-Rousselet. Unter den Russeletten gehört sie nur zum zweyten Range; außer, man wollte ihr wegen ihrer spätern Reife und Haltbarkeit etwas in der Delikatesse nachsehen. Sie reift im Februar und März. Ihr Baum ist sehr fruchtbar, und geräth auch gut auf Quitten. Manger S. 64. Christ S. 472. Duhamel S. 146. Knoop S. 124. Kraft S. 20. II. Th.

183) Die stuttgarder Russelet, oder Geishirtle. Stammt aus Deutschland, und ist zu Anfange dieses Jahrhunderts von einem Geishirten in der Gegend von Stuttgard erzogen worden. Sie gehört zum ersten Range der vorzüglichsten Tafelbirnen, reift mitten Augusts, und hält sich etliche Wochen. Ihr Baum ist mittelmäßig, sehr fruchtbar, und ge-

räth

räth auch gut auf Quitten. Noch ist sie sehr selten, und allen Pomologen unbekannt, nur Herr Christ beschreibt sie S. 472.

184) Ratinger Birne. Stammt eben auch aus Deutschland. Sie ist auch noch selten, und außer Hrn. Christ allen unbekannt. Sie gehört zum ersten Range der vorzüglichsten Tafelbirnen, reift um Ostern, und übertrifft alle Birnen, die um diese Zeit eßbar sind. Ihr Baum wird mittelmäßig, ist sehr fruchtbar, und gedeihet auch gut auf Quitten. Christ S. 472.

185) Rousselet hatif, die frühe Russelet des Duhamel. Stammt aus Frankreich. Duhamel nennt sie auch noch Poire de Cypre, Perdreau. Sie gehört zum ersten Range der besten Birnen, und reift mitten im July. Ihr Baum geräth auch gut auf Quitten. Duhamel S. 148. Manger S. 62. Kraft S. 35. I. Th.

186) Die rothe Confesselsbirne, stammt aus Deutschland. Sie gehört zum ersten Range der vorzüglichsten Birnen, reift im Oktober, und hält sich gegen 6 Wochen. Ist auch zu jedem wirthschaftlichen Gebrauche vortreflich. Ihr Baum wird groß, sehr fruchtbar, trägt alle Jahre, und gedeihet auch gut auf Quitten. Der d. Obstgärtner 3. Bd. 1. St. S. 23. Manger S. 146.

V. Bergamotten.

A. Vollkommene, von runder oder äpfelförmiger Gestalt.

187) Bergamotte d'été, die Sommerbergamotte. Ihr Vaterland ist ungewiß, vermuthlich Asien. Duhamel und Quintinye nennen sie auch noch Milan de Beuvriere. Hessen: Bergamotte ordinaire. Knoop: Soomer-Bergamot, vroege Bergamot, Doubbelde Bergamot, Grobe Bergamot. Hanburg: Summer-Bergamy. Miller: Hamden's Bergamot. Der d. Obstg. die runde Sommerbergamotte. Sie gehört zum ersten Range, reift zu Ende Augusts; man muß sie grün vom Baume nehmen, und nachreifen lassen. Ihr Baum geräth auch gut auf Quitten. Christ S. 473. Manger S. 36. Duhamel S. 161. Kraft S. 44. Knoop S. 81. Der d. Obstg. 1. Bd. 4. St. S. 283.

188) Bergamotte d'Automne des Quintinye, die Herbstbergamotte. Diese stammt zuverläßig aus Asien, und ist eine der ältesten Sorten. Quintinye nennt sie auch noch La Reine de Poires, Bergamotte comune, Bergamotte de la Hiliere, Bergamotte de Recus (doch sind diese zwey Letzten von der gemeinen um etwas in der Farbe unterschieden). Almanach der Hoveniers: Maatjes-Peer, Heere-Peer.

Sie

Sie gehört zum ersten Range der vorzüglichsten Tafelbirnen, reift im November und Dezember, und ist eine wahre Seltenheit. Ihr Baum bleibt klein, ist sehr fruchtbar, und geräth auch gut auf Quitten. Manger beschreibt sie S. 22. vermengt sie aber da mit der gewöhnlichen Herbstbergamotte. Was er dort aus Quintinye nahm, das gilt nur der gegenwärtigen.

189) Bergamotte d'Automne, die gewöhnliche Herbstbergamotte. Sie gehört eben auch zum ersten Range der vorzüglichsten Birnen, und reift im Oktober. Ihr Baum bleibt klein, ist sehr fruchtbar, und geräth auch auf Quitten gut. Diese beiden Sorten verdienen vorzüglich häufig vermehrt zu werden, weil sie alle Vollkommenheiten besitzen, die man einer guten Frucht wünschen kann. Die mittelmäßigen Früchte sind immer die besten. Manger S. 22. Christ S. 473. Duhamel S. 165. Knoop S. 81. Kraft S. 6. II. Th.

190) Bergamotte d'orée d'Automne, Goldbergamotte. Stammt aus Holland. Hessen nennt sie Bergamotte musquée. Sie gehört zum ersten Range, reift im September, und ist noch sehr selten. Ihr Baum bleibt klein, und gedeihet auch gut auf Quitten. Manger S. 16. Knoop S. 100. Den andern ist sie unbekannt.

191) Bergamotte non pareille, die unvergleichliche Bergamotte. Sie ist auch noch sehr selten, und allen ältern Pomologen unbekannt. Sie gehört zum ersten Range der vorzüglichsten Tafelbirnen, reift im Oktober, hält sich bis November, und oft auch bis Ende Dezembers. Wenn ihre grüne Farbe in die weiße übergehet, und ihre Schale feucht anzufüh-

len ist, so wird sie eßbar. Ihr Baum wird groß, ist aber dem Krebse unterworfen; sonst hat sie ihres Gleichen nicht. Christ S. 474. Allen andern ist sie unbekannt.

192) Osterbergamotte, oder Winterbergamotte. Stammt aus Deutschland. Christ nennt sie Bergamotte de Paques; so auch Duhamel. Quintinye: Bergamotte de Careme. Knoop: Bergamotte d' hyver, la Grilliere, Winter-Bergamotte. Abercrombie: Easter Bergamot-Pear. Mawe: Winterbergamot-Pear. Miller: Bergamotte Bugi. Doch will Manger, daß die Bergamotte Bugi von der Osterbergamotte verschieden sey. Sie gehört zum ersten Range der vorzüglichsten Birnen, reift im Januar, hält sich bis März, oft noch länger, muß jedoch so lange, als möglich, am Baume bleiben, und an keinen dumpfigen Ort oder Stroh gelegt werden, weil sie jeden fremden Geruch sehr leicht annimmt. Ihr Baum soll nie auf Quitten veredelt werden; die Hochstämme und Piramiden geben die schönsten und delikatesten Früchte. Christ S. 474. Manger S. 38. Duhamel S. 169. Knoop S. 123. Kraft S. 8. II. Th.

193) Bergamotte Crasanne, Bergamotte Krasann. Stammt aus Frankreich. Quintinye und Tournefort nennen sie Beurré plat. Abercrombie: Cresan Pear. Miller: the flat Butter-Pear. Sie gehört zum ersten Range der besten Tafelbirnen, reift im November, und hält sich in ihrer vollen Reife noch einen ganzen Monat, wird nie taigig, oder moll, und wenn sie bei langem Ueberreifen zu faulen anfängt, so geschieht es nur an einzelnen Flecken, die man ausschneiden kann. Ihr Baum taugt nicht aus

Spalier,

Spalier, weil sie beim Beschneiden zur Schonung der Fruchtaugen zu viel Aufmerksamkeit fordert. Sie liebt einen guten, gedüngten und feuchten Grund. Christ S. 474. Manger S. 42. Duhamel S. 166. Knoop S. 83. Kraft S. 5. II. Th. Der d. Obstg. 7. Bd. 3. St. S. 158.

194) Bergamotte Crasanne panachée, die Krasanne mit scheckigtem Blatte. Sie ist eine Varietät der obern, und von ihr in nichts, sowohl in Rücksicht der Frucht, als des Baumes, unterschieden, als daß ihre Blätter schön weiß eingefaßt sind, was sich vortreflich ausnimmt. Sie ist auch noch sehr selten, und wenigen bekannt. Duhamel S. 167. Kraft S. 8. II. Th. Manger S. 42.

195) Bergamotte d' Hollande, die holländische Bergamotte. Sie stammt aus Frankreich, und zwar, wie Duhamel will, von Alençon in der Normandie, weswegen er sie auch Bergamotte d' Alençon und Amoselle nennt. Weston: Dutch Bergamot. Sie gehört zum ersten Range der vortreflichsten Birnen, reift im Februar, und wenn sie gehörig aufbewahret wird, hält sie sich bis Juny. Quintinye muß sie nicht gekannt haben, denn sein Bedauern, daß es keine langdauernde Bergamotten gäbe, wäre sehr überflüßig gewesen. Ihr Baum geräth zwar auch gut auf Quitten, aber seine Früchte sind von Wildlingen immer viel besser, und er ist einer mit von denen, die sehr häufig gepflanzt zu werden verdienen. Christ S. 475. Duhamel S. 170. Manger S. 16. Kraft S. 24. II. Th. Knoop legt den Namen Hollandsche Bergamot, der Bergamotte d' Automne bei; diese kannte er nicht.

196)

196) Bergamotte Cadette, die Kadettenbergamotte. Stammt aus Frankreich. Hessen nennt sie Bergamotte de Sicile, die sizilianische Bergamotte, Bergamotte grecque, Bergamotte de fosse. Duhamel: Voye aux Pretres. Abercrombie: Orange Sumer-Bergamot-Pear. Mawe: Orange-Bergamot. Hanburg: Royal Orange-Bergamot. Sie gehört zum zweyten Range, reift im Oktober, und wird bald stockig, oder moll. Ihr Baum wächst sehr lebhaft auf Wildlingen und Quitten. Christ S. 475. Manger S. 16. Duhamel S. 172. Kraft S. 9. II. Th.

197) Bergamotte rouge, die rothe Bergamotte. Zink nennt sie Bergamotte rouge d' été. D. Unzer: Bergamoud, und nach ihm Martial, Virgil und Juvenal: syrische Birne. Plinius: Tarentinerbirne. Duhamel: Crasanne d' été. Henne und Jonston: Fraesche Kangeweelen. Sie gehört zum ersten Range, taugt weder zum Kochen, noch zum Trocknen, sondern muß roh genossen werden. Ihr Baum ist sehr fruchtbar, und geräth auch gut auf Quitten. Manger S. 36. Duhamel S. 162. Kraft S. 45. I. Th.

198) Bergamotte d' Angleterre, die englische Bergamotte. Sie ist noch sehr selten, und außer den pariser Karthäusern und Hrn. Christ keinem Pomologen bekannt. Sie gehört zum ersten Range, reift im September. Ihr Baum wird nicht groß, ist sehr fruchtbar und liebt die Quitten nicht. Manger S. 38. Christ im Gartenplane Nro. 127.

B. Abweichende, die am Stiele spitzig zulaufen.

199) Bergamotte hative, die frühe Bergamotte. Sie ist von der Sommerbergamotte nur durch ihre länglichte Form unterschieden, und gehört eben auch zum ersten Range. Ihr Baum wird nicht groß, und geräth auch gut auf Quitten. Christ S. 475. Den andern ist sie unbekannt.

200) Bergamotte d'été longue, The long Summerbergamot; die lange Sommerbergamotte des deutschen Obstgärtners. Sie gehört zum ersten Range der besten Birnen, reift mitten Augusts, und hält sich vierzehn Tage. Ihr Baum wird groß, ist außerordentlich fruchtbar, und trägt alle Jahre. Der deutsche Obstgärtner 1. Bd. 4. St. S. 280. In seinen Vergleichungen ist er geneigt, sie für die Magdalenebirne des Kraft zu halten. So sehr ihr aber diese der Gestalt und Farbe nach ähnlich ist, so ist sie von ihr doch wesentlich durch die Zeit der Reife, ihr schmelzendes Fleisch und Bergamottengeschmack unterschieden.

201) Bergamotte d' été de Strasbourg, die Strasburger Sommerbergamotte des deutschen Obstgärtners. Sie gehört zum ersten Range, reift zu Ende Augusts, und hält sich bis 4 Wochen. Ihr Baum wird mittelmäßig, und ist sehr fruchtbar. Der d. Obstgärtner 5. Bd. 1. St. S. 28. Den andern ist sie unbekannt. Manger führt zwar eine Strasburger Sommerbergamotte von Zink bei der Sommerbergamotte an; weil jedoch die Sommerbergamotte unter seine plattgedruckten Birnen gehört; die Zinkische dagegen, und die gegenwärtige länglich sind: so ist

es

es wohl die nämliche, wenn sie gleich am unrechten Orte angeführt wurde.

202) Bergamotte de Souleurs, die Bergamotte von Solothurn. Stammt aus Frankreich. Duhamel nennt sie auch noch Bonne de Souleurs. Sie gehört zum ersten Range der besten Birnen, reift im Februar, hält sich bis März. Ihr Baum geräth auch gut auf Quitten. Christ S. 475. Duhamel S. 168. Manger S. 78. Knoop 118. Kraft S. 24. II. Th.

203) Bergamotte Suisse, die Schweitzerbergamotte. Stammt aus Frankreich. Der d. Obstg. nennt sie die Schweitzer Hose, Bergamotte panachée. Knoop: Bergamotte marbrée, bonte Bergamotte. Hessen: Brodée, of de Suisse. Sie gehört zum ersten Range, verlangt einen warmen, guten Boden, sonst werden die Streifen an der Sonnenseite nicht roth, sondern nur gelb, weiß und grün, und die Frucht selbst erreicht ihre Vollkommenheit nicht. Sie reift im Oktober. Ihr Baum wird nicht groß, ist sehr fruchtbar, und geräth auch gut auf Quitten. Christ S. 475. Manger S. 22. Duhamel S. 163. Knoop S. 86. Kraft S. 6. II. Th. Der deutsche Obstgärtner 7. Bd. 1. St. S. 15.

Pfir=

Pfirschen.

I. Wolligte.

A Deren Stein sich vom Fleische löset. Bei den französischen Pomologen: Peches.

1) Grosse Mignonne, die große Lieblingspfirsche, auch die große Prinzessinpfirsche. Duhamel nennet sie auch noch Mignonne, Veloutée de Merlet. Herr Christ glaubt, daß sie in Holland die Lakpfirsche, Lak-Persik heiße. So heißt jedoch in Holland die Pourprée. Und Lakpfirsche mit großer Blühte, oder Lak-Persic à grande fleur: die Rosier. Sie ist groß, rund, auf der Sonnenseite dunkelroth, auf der andern gelbgrün, das Fleisch unter der Haut der Sonnenseite rosenroth, schmelzend, und sehr delikat. Reift Mitte Septembers. Duhamel S. 18. II. Theils. Knoop S. 85. a) Christ S. 506.

2) Madeleine rouge, die rothe Magdalena. Duhamel nennet sie auch noch: Madeleine de Courson.

Knoop

a) Fructologie, ou Description des Arbres fructiers &c. Par Jean Herman Knoop; F. à Amsterdam 1771.

Knoop in seiner Table sinonime S. 79.: Bourdine, Paisanne, Peche de Troye double, aber unrichtig; denn diese Namen gehören andern Sorten zu. Was er wohl selbst eingesehen haben mag, indem er die Bourdine S. 82., und die Madeleine rouge S. 84. als verschiedene Sorten beschreibt. Sie gehört unter die Pfirschen der Mittelgröße, ist rund, an der Sonnenseite dunkelroth, ihr Fleisch schmelzend, um den Stein roth und sehr köstlich. Reift Ende Augusts. Duhamel S. 14. Knoop S. 84. Christ S. 506.

3) Double Montagne, die doppelte Montagne. Auch la Montauban. Sie ist den französischen Pomologen unbekannt, und scheint eine Holländerinn zu seyn. Knoop legt ihr auch noch unrichtig den Namen bei: Peche de Fortugal. Sie ist ziemlich groß, rundlich, auf der Sonnenseite dunkelroth, von schmelzendem Fleische, uud erhabenem Geschmacke. Reift Ende Augusts, und ist sehr fruchtbar. Knoop S. 86. Chrest S. 506.

4) Noble Peche, die Edelpfirsche. Sie ist sehr groß, purpurroth marmorirt, ihr Fleisch schmelzend, um den Stein blaßroth, und sehr delikat. Reift Anfangs Septembers. Christ S. 506.

5) Bourdine, die Burdiner. Duhamel nennet sie auch noch Narbonne. Knoop unrichtig: Peche de Zwvl double, Kings George Persik. Sie ist von einem Landmanne Namens Bourdin zu Montreuil unweit Paris erzogen worden. Sie ist groß, fast rund, dunkelroth im gelben Grunde, von schmelzendem, um den

Stein

Stein sehr rothem Fleische, und erhabenem herrlichen Geschmacke. Reift Anfangs Septembers. Duhamel S. 20. Christ S. 506. Knoop S. 82.

6) Chanceliere, die Kanzlerpfirsche. Duhamel nennet sie auch noch Veritable Chanceliere a grandes fleurs. Man sagt, daß sie von einem Steine der Chevreuse in dem Garten des Herrn Seguier, Kanzlers von Frankreich, erzogen wurde. Sie ist großlänglich, auf der Sonnenseite schön roth, von schmelzendem Fleische, und gezuckertem, vortreflichen Safte. Reift Anfangs Septembers. Duhamel S. 23. Knoop S. 83. Christ S. 507.

7) Peche de Malthe, die maltheser Pfirsche. Herr Christ nennet sie auch noch Peche d'Italie. Nach Duhamel aber ist die Peche d'Italie eine andere Pfirsche, und Varietät der Chevreuse hative. Nach Knoop ein Sinonim der Amande, oder Montagne d'Amande. Sie ist von der Mittelgröße, fast rund, auf der Sonnenseite dunkelroth marmorirt, auf der andern hellgrün. Ihr Fleisch schmelzend, ihr Saft muskatellerartig, und sehr angenehm. Reift mit Ende Augusts. Duhamel S. 15. Christ S. 507.

8) Pourprée hative, die frühe Purpurpfirsche. Duhamel nennet sie Veritable Pourprée hative a grand fleur. Sie ist groß, rund, auf der Sonnenseite dunkelroth, auf der andern gelb, und roth punktirt. Ihr Fleisch ist schmelzend, um den Stein ein wenig roth, ihr Saft weinigt und erhaben. Reift Anfangs Augusts. Duhamel S. 16. Christ S. 507. Knoop beschreibt S. 87. auch eine Pourprée, er meinet aber unter diesem Namen die Chevreuse tardive.

9) Teton de Venus, die Venuspfirsche, oder die Venusbrust. Sie ist groß, fast rund, auf der Sonnenseite schwach roth, auf der andern strohgelb. Ihr Fleisch ist schmelzend, um den Stein rosenroth, ihr Saft erhaben und sehr gewürzt. Reift zu Ende Septembers. Ihren Namen erhielt sie von der Warze, die die Vertiefungen der beiden Seiten an ihrer Spitze bilden. Duhamel S. 34. Knoop S. 88. Christ S. 507.

10) Pourprée tardive, die späte Purpurpfirsche. Sie ist groß, rund, auf der Sonnenseite hell und dunkelroth marmorirt, auf der andern strohgelb. Ihr Fleisch ist schmelzend, um den Stein dunkelroth, ihr Saft gezuckert und erhaben; reift Anfangs Oktobers. Duhamel S. 17. Knoop S. 87.

11) Royale, die königliche Pfirsche; aber nicht die Bourdine, welche bei einigen auch unter dem Namen der Königlichen vorkömmt. Knoop nennet sie Rojale tardive. Sie ist sehr groß, fast rund, auf der Sonnenseite hell, und dunkelroth marmorirt. Ihr Fleisch ist schmelzend, um den Stein roth, ihr Saft gezuckert, erhaben, und sehr angenehm; reift zum Ende Septembers. Duhamel S. 35. Knoop S. 87.

12) La Royale George, die König-Georgspfirsche. Knoop nennet sie auch noch Peche de Zwol double. Sie ist mittelmässig groß, rund, an der Sonnenseite dunkelroth, auf der andern weiß und roth punktirt. Ihr Fleisch ist schmelzend, um den Stein

roth, ihr Saft erhaben und delikat; reift Anfangs Septembers. Christ S. 507. Knoop S. 82.

13) Tein doux, die Sanftfärbige. Duhamel nennet sie auch noch Tendou. Eine große, sehr schöne, und fast runde Pfirsche, an der Sonnenseite sanft roth. Ihr Fleisch ist schmelzend, und um den Stein schwach roth gestreift, ihr Saft gezuckert, und gewürzt; reift zum Ende Septembers. Duhamel S. 38. Christ S. 508.

14) Vineuse de Fromentin, die weinhafte Fromentirerpfirsche. Duhamel nennet sie Vineuse, Pourprée hative. Sie ist groß, rund, am Ende breitgedruckt, dunkelroth. Ihr Fleisch ist schmelzend, um den Stein stark roth, ihr Saft häufig und weinigt; reift im August. Duhamel S. 38. Christ S. 508.

15) Avant-Peche rouge, die rothe Frühpfirsche. Duhamel nennet sie auch noch Avant-Peche de Troye. Knoop: Peche de noix de muscad rouge, Peche de Troye. Sie ist klein, aber sehr gut, auf der Sonnenseite dunkelroth, auf der andern hellroth und gelb. Ihr Fleisch ist schmelzend, ihr Saft gezuckert und muskirt; reift Anfangs Augusts. Duhamel S. 7. Knoop S. 81. Christ S. 508.

16) Avant Peche jaune, die gelbe Frühpfirsche. Sie ist klein, fast rund, auf der Sonnenseite dunkelroth gestreift, auf der andern goldgelb. Ihr Fleisch ist schmelzend, goldgelb, um den Stein und unter der Haut der Sonnenseite karminroth, ihr Saft gezuckert; reift zu Ende Augusts. Duhamel S. 9.

17) Avant

17) Avant Peche blanche, die weiße Frühpfirsche. Knoop nennet sie auch noch Peche de noix de Muscade blanche. Diese ist wohl die kleinste und früheste Pfirsche; länglich, einige auch rund, weiß, nur selten an der Sonnenseite nachlässig, roth gestreift, oder punktirt. Ihr Fleisch ist schmelzend, der Saft muskirt, wird aber bald mehligt; reift zu Ende Juny und Anfangs July. Christ S. 511. Duhamel S. 5. Knoop S. 81.

18) Peche jaune, die gelbe Pfirsche. Duhamel nennet sie auch noch Alberge jaune. Sie ist mittelmässig groß, fast rund, auf der Sonnenseite braunroth, auf der andern schön gelb. Ihr Fleisch um den Stein ist roth, schmelzend, und ihr Saft süß und weinigt; reift Anfangs Septembers. Duhamel S. 10. Knoop S. 80. Christ S. 508.

19) Belle Chevreuse, die schöne Peruvianerinn. Herr Christ nennet sie auch noch Chevreuse hative. Duhamel beschreibt aber unter diesem Namen die nachfolgende Sorte. Sie ist groß, länglich, gelb, auf der Sonnenseite hochroth punktirt. Ihr Fleisch ist sehr schmelzend, um den Stein rosenroth gestreift. Ihr Saft ist gezuckert und angenehm; reift zu Ende Augusts. Zum Hochstamm schickt sie sich nach der Bourdine am besten, und ist sehr fruchtbar. Christ S. 508. Duhamel S. 22. Knoop S. 83.

20) Chevreuse hative, die frühe Peruvianerinn. Sie ist ansehnlich groß, länglich, an der Sonnenseite hoch roth. Ihr Fleisch ist schmelzend,

um den Stein roth, ihr Saft gezuckert und sehr angenehm; reift Mitte Augusts Duhamel S. 21.

21) Chevreuse tardive, die späte Peruvianerinn. Duhamel nennet sie auch noch Pourprée. Knoop: Lak-Persik, Pourprée vineuse. Sie ist sehr groß, länglich, an der Sonnenseite schön purpurroth, wovon sie auch Pourprée heißt. Ihr Fleisch ist schmelzend, um den Stein roth, ihr Saft erhaben und sehr angenehm; reift Anfangs Septembers. Duhamel S. 24.

22) Chevreuse noire, die schwarze Peruvianerinn. Diese ist eine der schönsten, köstlichsten und seltensten Pfirschen. Herr Doktor und k. k. Rath v. Meyer hat sie vor einigen Jahren aus der pariser Karthause unter diesem Namen erhalten. Sie ist groß, dunkelroth, fast schwarz. Ihr Fleisch ist schmelzend, durch und durch dunkelroth. Ihr Saft eben auch roth und färbend, erhaben, und sehr angenehm. Sie reift mit Ende Septembers, und Anfangs Oktobers, ist eine der köstlichsten Pfirschen, und wahre Seltenheit.

23) Cardinal Furstenberg, oder die große Blutpfirsche. Sie ist viel besser, als die gewöhnliche Blutpfirsche, die nur Cardinal heißt, und welcher Duhamel S. 43. erwähnt. Sie ist groß, rund, über und über dunkelroth. Ihr Fleisch ist schmelzend und durchaus roth, ihr Saft eben auch röthlich und sehr angenehm; reift Mitten Oktobers. Christ S. 509.

24) Ga-

24) Galante, ou Bellegarde, die Galante, oder Bellegard. Sie ist groß, länglich, auf der Sonnenseite dunkel, auf der andern hellroth im gelben Grunde. Ihr Fleisch ist zwar fest, aber fein und voll Saftes, um den Stein rosenroth, gezuckert, und sehr angenehm; reift mit Ende Augusts. Duhamel S. 31. Christ S. 509. Knoop S. 81.

25) Admirable, die Wunderschöne. Auch Avant Peche Admirable. Sie ist eine der Schönsten und Größten, rund, auf der Sonnenseite schön roth, übrigens lichtgelb. Ihr Fleisch ist fest, etwas brüchig, aber sehr fein, voll eines gezuckerten, erhabenen und vortreflichen Saftes; reift Mitten Septembers. Quintinye erhebt diese Sorte über alle andern. Duhamel S. 31. Knoop S. 80. Christ S. 509.

26) Petit Mignonne, die kleine Lieblingspfirsche. Duhamel nennet sie auch noch Double de Troyes. Sie gehört unter die mittelmässig großen Pfirschen, ist rund, bisweilen auch etwas länglich, auf der Sonnenseite dunkelroth, auf der andern weißgelb, und roth getüpft. Ihr Fleisch ist fest, ihr Saft häufig, gezuckert und weinigt; reift mit Ende Augusts. Christ S. 510. Duhamel S. 8.

27) Persique, die persische Pfirsche. Sie ist groß, länglich, hin und wieder mit kleinen Warzen oder Erhöhungen besetzt, auf der Sonnenseite schön roth, auf der andern gelb. Ihr Fleisch ist fest, um den Stiel hellroth, ihr Saft häufig, erhaben und weinigt; reift spät im Oktober. Duhamel S. 40. Christ S. 510.

28) Peche

28) Peche de Portugal, die portugiesische Pfirsche. Knoop nennet sie auch noch Montagne double. Sie ist groß, rund, auf der Sonnenseite dunkelroth, auf der andern gelbgrün. Ihr Fleisch ist fest, und voll eines köstlichen und weinigten Saftes; reift Mitten Septembers. Christ S. 510.

29) Belle de Vitry, die schöne von Vitry. Duhamel nennet sie auch noch Admirable tardive. Sie ist groß, rund, auf der Sonnenseite hellroth mit Dunkel schattirt, auf der andern schön gelb, eben auch mit Dunkel gefleckt. Ihr Fleisch ist fest, um den Stein roth geadert, ihr Saft erhaben und angenehm; reift mit Ende Septembers, muß aber etwelche Tage im Liegen nachreifen. Duhamel S. 36. Christ S. 510.

30) Nivette veloutée, die wolligte Niwette. Sie ist groß, länglich, auf der Sonnenseite schwachroth mit dunkeln Flecken, übrigens gelb. Ihr Fleisch ist fest, und um den Stein roth; ihr Saft häufig, zuckersüß, und sehr angenehm; reift mit Ende Septembers, und muß eben auch durch etwelche Tage nachreifen. Duhamel S. 39. Christ S. 511.

31) Sanguinole, die Blutpfirsche. Duhamel nennet sie auch noch Betterave, Druselle, Knoop: Hongroise. Sie ist klein, rund und dunkelroth. Ihr Fleisch ist ganz roth, herb, und nur für die Compots tauglich; reift Mitten Augusts. Duhamel S. 43.

32) Madeleine blanche, die weiße Magdalena. Knoop nennet sie auch noch: Montange blanche. Sie ist mittelmässig groß, rund, und ganz weißgelb. Ihr Fleisch ist schmelzend, um den Stein rosenroth, ihr

Saft

Saft muskatellerartig, gezuckert und treflich; reift Mitten Augusts. Duhamel S. 11. Christ S. 511. Knoop S. 84.

33) Admirable jaune, die wunderschöne gelbe Pfirsche. Duhamel nennet sie auch noch Abricotée, Peche d'Abricot, Grosse Peche jaune tardive. Knoop: Peche de Bûrat, Hermaphrodite, Peche d'Orange, Sandalie. Sie ist groß, rund, breit gedruckt, gelb, und nur selten an der Sonnenseite roth punktirt. Ihr Fleisch ist gelb, wie jenes der Abrikosen, um den Stein und unter der Haut röthlich, fest, aber voll angenehmen, und nach Abrikosen schmeckenden Saftes; reift Mitten Oktobers. Duhamel S. 33. Knoop S. 80.

34) Peche nain, die Zwergpfirsche. Dieses Bäumchen bleibt immer sehr klein, und erreicht selten die Größe eines größern Veilchenstockes. Seine Triebe sind dick, sehr kurz, und mit Augen so dicht, wie ein Karpfen mit Schuppen besetzt. Man kann nie eines zum Okuliren herausschneiden, ohne viere, fünfe zu verletzen. Seine Früchte sind ziemlich groß, rund, an der Sonnenseite selten gefärbt, und nur von einer äußerst mittelmässigen Güte. Man ziehet sie mehr wegen ihrer Seltenheit, als Güte; reifen Mitten Oktobers. Duhamel S. 44.

35) Madeleine rouge tardive, die späte Magdalenenpfirsche. Sie ist eine Varietät der oben angeführten Madeleine rouge, mittelmässig groß, schön gefärbt, und an Güte ihrer Mutter gleich; reift im Oktober. Duhamel S. 40.

36) Peche de Pau, die Pfirsche von Pau. Sie ist groß, rund, selten gefärbt. Ihr Fleisch ist fest, und

und wenn sie ihre vollkommene Reife erreicht, sehr delikat; reift im Oktober. Duhamel S. 41.

37) Rossanne, ou Rosanne, die Rossann. Sie ist eine Abänderung der gelben Pfirsche, oder Alberge jaune, mittelmässig groß, rund, an der Sonnenseite schwach gefärbt, und ihrer Mutter an Güte gleich, nur um paar Wochen früher reif. Duhamel S. 11.

38) Die späte Marlische. Eine sehr große, schöne, längliche Pfirsche, an der Sonnenseite lichtroth gefärbt, an der andern im gelben Grunde roth punktirt. Ihr Fleisch ist schmelzend, um den Stein rosenroth. Ihr Saft ist erhaben, gewürzt, und sehr angenehm. Reift Mitten Oktobers. Ich fand sie in dem Garten des Herrn Marle, und gab ihr diesen Namen, weil ich sie in den bekannten Pomologien unter keinem fand.

39) Die große Leibnerische aus England. Eine der größten, schönsten und besten Pfirschen aus England ohne Namen gebracht. Sie ist fast rund, an der Sonnenseite schwarzroth, und fast glatt; an der andern grünlich. Ihr Fleisch ist schmelzend, unter der Haut der Sonnenseite, und dem Stein purpurroth; ihr Saft ist gezuckert und gewürzt. Reift mit Ende Septembers.

40) Die große von Lipoltiz. Eine sehr große, schöne und längliche Pfirsche, mit einer tiefen Furche in zwei ungleiche Theile getheilt, und einer großen, starken Warze. Auf der Sonnenseite ist sie schön roth gefärbt, übrigens strohgelb, und mit feinen röthlichen Punkten bestreuet. Ihr Fleisch ist schmel-

zend,

zend, um den Stein röthlich; ihr Saft häufig, gezuckert und erhaben. Reift im Oktober. Ich nahm sie wegen ihrer vorzüglichen Güte und Größe in diese Sammlung auf (denn sie wiegt auch in den schlechtesten Jahrgängen über 18 Loth), fand sie unter keinem Namen in den bekannten Pomologien, und ließ ihr den Namen des Ortes, von welchem sie mir zugeschickt wurde.

B. Deren Fleisch am Steine angewachsen ist, bei den französischen Pomologen: Pavies.

41) Pavie Alberge, die unablösige Albergerpfirsche. Duhamel nennet sie auch noch Persais d'Angoumois. Sie ist mittelmässig groß, an der Sonnenseite dunkelroth, an der andern verlosen. Ihr Fleisch ist schmelzend, am Steine roth, und voll des köstlichen Saftes. Reift mit Ende Septembers. Duhamel S. 11.

42) Pavie jaune, die gelbe unablöstige Pfirsche. Sie ist eine der Größten, und könnte mit vollem Rechte die gelbe ungeheuere Große heißen. Sie hat vor der rothen, ungeheuern Großen noch den Vorzug, daß sie leichter reift, und vollkommener wird; reift eben auch wie diese im Oktober. Duhamel S. 34.

43) Pavie rouge de Pompone, der monströse Härtling, oder der rothe Härtling von Pompone. Duhamel nennet sie auch noch Pavie monstreux, Pavie Camu. Sie ist sehr groß, 10 bis 14 Zoll im Umkreise, rund, auf der Sonnenseite schön roth, übrigens weißgrün. Ihr Fleisch ist zwar hart, aber

aber fein, um den Stein roth; ihr Saft gezuckert, erhaben und gewürzt. Reift im Oktober. Beide, sowohl diese, als die Obere fordern zu ihrer Zeitigung einen warmen Herbst. Im Kühlen muß man ihnen mit Gläsern zu Hilfe kommen, und von den Mistbettern einige Fenster darüber lähnen. Duhamel S. 37. Christ S. 512. Knoop S. 85.

44) Die große gelbe unablösige Frühpfirsche. Sie ist sehr groß, länglich, und würde einer starken Zitrone vollkommen ähnlich seyn, wenn sie die allen Pfirschen gemeine Furche, die sich gegen ihre große Warze ziemlich vertieft, nicht hätte. Sie ist mit einer sanften Wolle bedeckt, um und um gelb, und nur um den Stiel und die Warze mit einem schmalen röthlichen Ringe eingefaßt. Ihr Fleisch ist sehr zerfliessend, voll des köstlichsten, gezuckerten und gewürzhaften Saftes, der beim Aufschneiden häufig herausfließt; weswegen man sie immer über einer porzulänenen Schale geniessen sollte. Auf einer mittägigen Auslage reift sie schon in der andern Hälfte des July, und hiemit in einer Zeit, in welcher die größern, bessern Sorten noch kaum in Treibhäusern reifen. Man findet sie in keiner Pomologie.

45) Die Charlestowner Ananaspfirsche. Eine eben so seltene, als schätzbare Sorte, die Herr Christ aus einem Steine, welchen er sich zu dieser Absicht aus Amerika bringen ließ, zuerst erzogen hatte. Sie reift im Oktober, und ist in dieser späten Jahrszeit das, was die Vorige in der frühern war.

II. Glatte, oder nackende Pfirschen, bei den französischen Pomologen: Violettes.

A. Mit ablösigem Steine.

(1. Mit schmelzendem Fleische.)

46) Peche Cerise, die Kirschpfirsche. Eine schöne, kleine runde Pfirsche, an der Sonnenseite schön kirschroth, an der andern weiß. Ihr Fleisch ist schmelzend, und wenn sie eine gute und warme Lage hat, ihr Saft mittelmässig, sonst aber ungeschmack, und nur wegen ihrer Schönheit zur Tafel gut. Reift Anfangs Septembers. Christ S. 513. Duhamel S. 25.

47) Petite violette hative, die kleine frühe Violette. Auch die Violette d'Angervillers. Eine etwas kleine, runde, an den Seiten breitgedruckte, an der Sonnenseite violetrothe, und an der andern weißgelbe Pfirsche. Ihr Fleisch ist schmelzend, um den Stein rosenroth, ihr Saft gezuckert und gewürzhaft. Reift Anfangs Septembers. Duhamel S. 26. Christ S. 513. Knoop S. 88.

48) Grosse

48) Grosse Violette hative, die große rothe nackende Frühpfirsche. Sie unterscheidet sich von der Obern durch ihre ansehnlichere Größe, ist aber nicht so ganz delikat, wie sie. Christ S. 513. Duhamel S. 27.

(2. Mit festem Fleische, bei den Engelländern Nectarines.)

49) Nectarine de Newington d'Angleterre, Newingtons Nektarine. Sie ist groß, auf der Sonnenseite glänzend, scharlachroth, von einem festen, um den Stein dunkelrothen, köstlichen Fleische, und muskatellerartigen Safte. Reift im August. Christ S. 514.

50) Jaune lisse, ou la Monstein, die gelbe glatte Pfirsche. Sie ist mittelmässig groß, rund, gelb, und an der Sonnenseite roth marmorirt. Ihr Fleisch ist fest, und um den Stein roth geädert; ihr Saft angenehm, und in einem warmen Herbste nach Abrikosen schmeckend. Reift mit Ende Oktobers, kann aber auch 14 Tage liegen, und wird dann erst recht delikat. Duhamel S. 30. Christ S. 514.

B. Mit nicht ablösigem Steine, bei den Engelländern Brugnons.

51) Brugnon Violet musqué, die violette Muskatellerbrügnon. Sie heißt auch die römische Nektarinn. Ist mittelmässig groß, rund, auf

der

der Sonnenseite violetroth, auf der andern weißgelb. Ihr Fleisch ist fest und fein, ihr Saft gezuckert, weinigt und muskirt. Reift mit Ende Septembers. Duhamel S. 29. Christ S. 514.

52) Violette tardive, die späte Violetpfirsche. Duhamel nennet sie auch noch Violette marbrée, Violette panachée. Sie ist ziemlich groß, oft eckigt, auf der Sonnenseite violet, und roth marmorirt, auf der andern grünlich. Ihr Fleisch ist schmelzend, um den Stein roth, weinigt, und sehr angenehm. Reift im Oktober. Duhamel S. 28. Christ S. 514. Knoop S. 88.

III. Pfir-

III. Pfirschen, die mehr zum Vergnügen, und wegen ihrer außerordentlich schönen Blühte in die englischen Anlagen, als zum Genuße gezogen werden.

53) Peche a fleur Semi-double, **Pfirsche mit halbgefüllter Blühte.** Was dieser Pfirsche an Delikatesse abgehet, ersetzet die Pracht ihrer großen und rosenähnlichen Blumen. Ihre Früchte jedoch, die ziemlich groß, rund, an der Sonnenseite bisweilen fahl sind, und mit Ende Septembers reifen, machen gute Dienste in der Küche. Duhamel S. 42. Christ S. 511.

54) Pecher a fleur double, **Pfirschenbaum mit großer gefüllter Blühte.** Dieser Baum trägt keine Früchte; wenigstens in unserm Klima nicht; aber seine Blühte ist die wahre Zierde und Pracht des Frühlings. Sie erreicht die Größe der kleinen Mayrose, und übertrieft sie weit an Schönheit, und weil sie sich immer voll an die Aestchen des Baumes hängt, so sehen sie wie mit Rosen umwunden aus.

55) Amandier Nain à fleure double, Amigdalus Africana rara, flore incarnato, pleno, sterili. **Zwergmandelbaum mit gefüllter Blühte.** Dieses

ses Bäumchen gehört zwar unter die Mandeln; weil ich jedoch keine Mandeln in diese Sammlung aufnahm: so setze ich es unter die Pfirschen mit gefüllter Blühte. Es bleibt immer sehr niedrig und klein, macht lange, dünne und zarte Triebe, die im Frühlinge hinter jedem Blatte zwei bis drei ganz gefüllte, langstielige und rosenfärbige Blumen hervorbringen. Das Ganze sieht wie ein einziger Blumenstraus aus. Es pflanzet sich durch seine Seitensprossen fort, die man wie die Nelken einlegt, oder sie bloß mit Erde anhäufelt. Christ S. 572.

IV. Noch

IV. Noch nicht klassifizirte Pfirschen, deren Früchte es erst bestimmen müssen, ob sie von den oben angeführten verschiedene Sorten sind; oder aber ob sie schon unter ihnen mit anderen Namen vorkamen.

56) Transparente rond, die runde durchsichtige Pfirsche.

57) Incomparable en Beauté, die unvergleichlich schöne Pfirsche.

58) Belle Bouche, die schönwangigte Pfirsche.

59) Belle de Tillemond, die schöne von Tillemont.

60) Pavie hative de Normondie, die frühe unablösige aus der Normandie.

61) Melcoton.

62) Peche ſans peau noir, die schwarze ohne Haut.

63) Peche ſans peau blanche, die weiße ohne Haut.

64) Perſique tres gros, die sehr große Persische.

65) Die frühe schöne Marlische.

66) Die Leibnerische Violette.

Abrikosen.

A. Mit süsser Mandel.

1) Die Ananasabrikose. Sie ist eine der schönsten und delikatesten Abrikosen: groß, mehr platt als rund, goldgelb, auf der Sonnenseite stark roth-getüpfelt, mit einer schiefen Furche in zwey ungleiche Theile getheilt. Ihr Fleisch ist rothgelb, voll des edelsten ananasartigen Saftes; reift mitten Augusts, und wird nie mehlig, so wie die andern Abrikosen. Sie ist vermuthlich eine neuentstandene Sorte. Christ S. 520.

2) Abricot de Holland, die holländische Abrikose. Duhamel nennt sie auch noch: Amande-Aveline. Christ: Abricot de Breda, Orangeabrikose. Sie ist klein, fast rund, auf der Sonnenseite stark roth, auf der andern gelb; ihr Fleisch dunkelgelb, mit einem treflichen, erhabenen Safte; reift mit Ende July, und ist eine der besten. Christ S. 520. Duhamel S. 138. Kraft S. 29.

3) Abricot Angoumois, die Abrikose von Angoumois. Herr Christ nennt sie auch noch die

rothe Abrikose. Ist klein, länglich, auf der Sonnenseite dunkelroth, mit Purpurflecken, auf der andern Seite gelbröthlich. Ihr Fleisch ist rothgelb, schmelzend, voll eines erhabenen, weinigten Saftes; reift mitten im July. Christ S. 521. Duhamel S. 137. Kraft S. 28.

4) Abricot violet, die violette Abrikose. Diese ist zwar groß, auf der Sonnenseite violetroth, auf der andern gelbröthlich, und sehr schön, aber trocken, und von einem sehr mittelmäßigen Geschmacke; reift Anfangs Augusts, und darf nie am Baume vollkommen reifen. Christ S. 521. Duhamel S. 141. Kraft S. 29.

B. Mit bitterer Mandel.

5) Abricot de Portugal, die Portugiesische Abrikose. Ist klein, rund, an der Sonnenseite röthlich, übrigens hochgelb, und mit rothen und braunen Flecken bestreut. Ihr Fleisch ist dunkelgelb, sehr saftig und delikat. Reift mitten Augusts. Christ S. 502. Duhamel S. 140. Kraft S. 28.

6) Abricot Peche, die Pfersigabrikose. Duhamel nennt sie auch noch: Abricot blanc. Sie ist klein, rund, an der Sonnenseite braunroth, an der andern weiß; die nicht an der Sonne hangen, bleiben ganz weiß. Ihr Fleisch ist weißgelb, und wie mittelmäßig gute Pfirschen schmeckend; reift im August. Christ S. 502. Duhamel S. 134. Kraft beschreibt

eine

eine andere weiße Abrikose, die nicht die Abricot Peche, oder Abricot blanc des Duhamel ist.

7) Abricot commun, die gemeine Abrikose. Christ nennt sie auch noch: Grand Abricot hatif, Grand Royale. Sie ist groß, der Höhe nach etwas breitgedruckt, von ihrer Furche in ungleiche Hälfften getheilt, und dunkelgelb. Ihr Fleisch ist saftig, gut, aber ohne hohen Parfüm, und wird leicht mehlig; reift gegen Ende July. Christ S. 502. Duhamel S. 135. Kraft S. 27.

8) Grand Abricot sucré, die große Zuckerabrikose. Sie ist groß, von außen mausfahl, inwendig goldgelb, ihr Fleisch gezuckert und sehr delikat; reift mit den vorhergehenden. Christ S. 523.

9) Abricot de Nancy, die Abrikose von Nancy. Christ nennt sie auch noch: die Brüsseler Abrikose. Sie ist die Größte, etwas oval und ungleich; an der Sonnenseite röthlich, sonst fahlgelb; ihr Fleisch rothgelb, schmelzend, voll Saftes, der seinen eigenen erhabenen Wohlgeschmack hat. Sie reift mitten Augusts, und wird nie mehlig. Christ S. 523. Duhamel S. 144. Kraft S. 30.

10) Abricot panaché, die Abrikose mit gescheckten Blatte. Die Frucht ist groß, der gemeinen Abrikose ähnlich, von dunkelgelbem Fleische, und einem lieblichen, angenehmen Safte. Sie reift mitten im July. Die Blätter des Baumes haben in der Mitte weiße und gelbe eckigte Flecken, jedoch nicht immer alle, ja bisweilen auch gar keine. Das folgende Jahr darauf werden sie fast alle gefleckt. Christ S. 529. Duhamel S. 145. Kraft S. 29.

11) Abricot Alberge, die Albergeabrikose. Eine kleine, aber vorzügliche Sorte; an der Sonnenseite von dunkelgelber Holzfarbe, mit sehr kleinen röthlichen Punkten bestreut, übrigens grüngelb. Ihr Fleisch ist fast schmelzend, voll eines erhabenen, weinigten Saftes, und reift mitten Augusts. Christ S. 523. Duhamel S. 142. Kraft S. 27.

12) Abricot noire, die schwarze Abrikose. Christ nennt sie auch noch: Abricot d' Alexandrée. Duhamel jedoch, und aus ihm Kraft beschreiben unter dem Namen der Alexandrinischen Abrikose eine ganz andere Sorte. Sie ist klein, rund, schwarzblau, saftig, und von einem noch so ziemlich guten Geschmacke. Sie ist eine Mittelfrucht zwischen der Abrikose und Pflaume, und ihr Baum einer wilden Pflaume sehr ähnlich. Wer ihn noch nie gesehen hat, wird ihn auch nie für einen Abrikosenbaum halten.

C. Noch nicht klassifizirte Abrikosen.

13) Die türkische rothgetüpfelte Abrikose.
14) Die ungarische Abrikose.

Kir=

Kirschen.

I. Runde,

bei den französischen Pomologen Cerises: bei den holländischen Kersen.

A. Süsse:

1) Royale hative, die große Maykirsche, Frühkirsche. Duhamel nennt sie auch noch: Duc de May, May-Duke. Christ: Cerise Royale. Hr. Just. Commiss. Büttner im d. Obstgärtner 7. Bd. 6. St. S. 384. die frühe Maykirsche. Sie ist von der Mittelgröße, Anfangs hellroth, dann, wenn man sie am Baume recht reif werden läßt, schwarz; ihr Saft roth, süß, und gewürzhaft. Sie reift Anfangs Juny, und hält sich über 4 Wochen am Baume. Ihr Baum wird wegen seiner außerordentlichen Fruchtbarkeit nicht groß. Unter den Süßkirschen ist sie die vorzüglichste zum Trocknen; in Kronberg allein werden ihrer alle Jahre über 400 Zentner getrocknet; und die gewürzhafteste zum Kochen. Duhamel S. 194. Christ S. 532. Die Maykirschen, die Kraft beschreibt, sind Herzkirschen, und hiemit andere Sorten.

2) Ce-

2) Cerise nouvelle d'Angleterre, die doppelte Maykirsche. Duhamel nennt sie: Cerise-Quigne. Kraft: Frühe Herzkirschweichsel. Sie ist groß, wenn sie gut reif wird, ganz schwarz, noch gewürzhafter als vorige, eben so fruchtbar, und vorzüglich zum Trocknen. Sie reift vom halben Juny nach und nach über vierzehn Tage. Duhamel S. 195. Christ S. 532. Kraft S. 6.

3) Cherry Duke, Herzogskirsche, auch die spätere Maykirsche. Duhamel nennt sie noch: Cerise Royale. Und nach ihm der Kraft: der königliche Weichselbaum. Christ: May-Duke. Nach Duhamel jedoch gehört dieser Name der obern großen Maykirsche. Herr Büttner im d. Obstgärtner: Duke-Cherry. Sie ist kleiner als die zwey obern, dunkelroth, von hartem, überaus delikatem Fleische, und sehr gewürztem, lieblichen Safte; reift gegen Ende Juny. Sie ist eben auch außerordentlich fruchtbar, trägt klumpenweis beisammen, und treibt wegen lauter Tragknospen wenig ins Holz. Duhamel 193. Christ S. 532. Kraft S. 7. Der d. Obstgärtner im 7. B. 6. St. S. 385.

4) Cerise de Portugale, die portugiesische Kirsche. Duhamel nennt sie auch noch: Griotte de Portugal, und sagt: daß sie auch noch viele in Frankreich Royale, Archiduc, Royale de Hollande nennen. Kraft: Portugiesische Griottier Weichselbaum. Sie ist sehr groß, schwarzbraun, von festem Fleische, rothen süssen, und mit einer angenehmen Bitterkeit verbundenen Safte; reift in der ersten Hälfte des July, und ist eine der schönsten, größten und besten Kirschen. Duhamel S. 190. Christ S. 532. Kraft S. 6.

5) Die

5) Die prager Muskateller. Knoop nennt sie: Muscadét de Prague. Hr. Büttner im d. Obstg. die pragische Muskatellerkirsche, wie sie auch eigentlich heissen soll; denn nur der mag den Knoopischen Namen: Muscadét de Prague, mit dem der prager Muskateller verdeutscht haben, der da glaubte, daß sie von Prag in Böheim herstamme; sie ist aber unterdessen eine Holländerin. Sie ist ziemlich groß, fast rund, bei ihrer vollkommenen Reife dunkelroth, voll süssen, aromatischen Saftes, jedoch ohne Muskatengeschmack; reift in der andern Hälfte des July, und ist eine vortrefliche Kirsche, voll hohen Wohlgeschmacks. Knoop S. 41. Christ S. 533. Der d. Obstgärtner 7. Bd. 6. St. S. 384.

6) Cerise Ambrée, die Agatkirsche. Eine mittelmäßig große, gelbe, agtsteinfärbige Kirsche, von durchsichtigem gelblichweißen Fleische, vielem süssen und angenehmen Safte; reift gegen Ende July. Duhamel S. 187. Christ S. 533.

7) Royale ancienne, die alte Königskirsche. Sie ist eine Varietät der doppelten Maykirsche, oder der Cerise-Guigne des Duhamel, und eine vortrefliche Sorte; groß, ziemlich rund, und schwarzroth; ihr Fleisch ist fest, ihr Saft häufig, süß, und sehr angenehm; reift Anfangs July. Christ S. 532. Duhamel S. 196. Pl. XVI. Fig. 2.

8) Die Amarantkirsche, oder veredelte schwarze Waldkirsche. Sie stammt aus England, ist klein, von der Form der Waldkirsche, aber viel größer; ihr Fleisch ist fest, saftig, süß, überaus angenehm, doch aber immer nach der Holzkirsche und Ambra schmeckend. Reift im July. Christ S. 533.

Herr

Herr Büttner beschreibt im d. Obstgärtner S. 363. in dem schon oft angeführten Bande eine andere Amarantkirsche.

9) Cerise grosse de Pologne, die große pohlnische Kirsche. Kraft nennt sie die große pohlnische Weichsel. Sie stammt aus Pohlen, wo sie sich vorzüglich in den Waldungen der Bukowina von ihren Steinen fortpflanzt. Sie ist mittelmäßig groß, hellroth, von einem röthlichen Fleische, häufigen, süssen, und angenehmen Safte; reift in der Hälfte des July. Kraft S. 8. Christ in seinem Gartenplane Nro. 10.

10) Cerise de Hollande, oder Coulard, die große holländische Kirsche, Koulard. Kraft nennt sie holländischer Weichselbaum mit sehr großer Frucht. Sie ist sehr groß, fast rund und schwarz, ihr Fleisch dunkelroth, ihr Saft süß, gewürzt und sehr angenehm: reift mitten Juny. Ihr Baum blüht immer voll, setzt aber wenig Früchte an, weil der Stempel der meisten Blumen zur Hälfte über die Staubfäden hervorragt. Wäre dieses nicht, so wäre er gewiß einer, der die häufigste Anpflanzung verdiente. Duhamel S. 184. Kraft S. 5.

11) Kleine weiße Perlkirsche, oder Schwefelkirsche. Herr Christ erhielt sie aus dem k. Garten zu Sans Souci. Sie ist klein, fast rund, weißgelb, von festem Fleische, einem süssen und sehr angenehmen Safte; reift im July. Christ unter den nicht klassifizirten S. 543.

12) Die rothe Maykirsche. Sie ist groß, fast rund, Anfangs lichtroth, wenn sie vollkommen reift, dunkelroth. Ihr Fleisch ist weich, ihr Saft Anfangs wässerig, bei der vollkommenen Reife süß,

und

und erhaben. Gegen Ende May fängt sie sich an zu färben, und mit den ersten Tagen des Juny, auch oft im May ist sie schon eßbar, hält aber am Baume gegen drey Wochen, und wird immer köstlicher. Ihr Baum ist außerordentlich fruchtbar, und wird deswegen nie groß. Kaiser Franz der I. ließ sie wegen ihren vielen Vorzügen in den k. k. Garten in Podiebrad verpflanzen, wo ich sie auch gefunden habe. Herr Büttner beschreibt im d. Obstgärtner S. 376. eine andere rothe Maykirsche.

B. Säuerlich süsse.

13) Die Doktorskirsche, auch die Kardinalskirsche. Eine mittelmäßig große, runde, etwas plattgedruckte, braunrothe Kirsche, von schmelzendem Fleische, süssen, etwas pikanten Safte, reift im July. Hr. Büttner beschreibt im d. Obstgärtner S. 369. eine andere Doktorskirsche. Christ S. 534.

14) Die rothe Muskateller. Eine ziemlich große, länglichrunde, schwarzrothe Kirsche, von einem süßsäuerlichem, erhabenen Geschmacke; reift Anfangs July, und trägt sehr stark. Christ S. 534.

15) Die schwarze Muskateller. Herr Büttner nennt sie Muscat noir. Eine sehr große, runde, dunkelrothe, fast schwarze Kirsche. Ihr Fleisch ist zerfliessend, und hellroth, ihr Saft häufig, vortreflich und weinig; reift gegen Ende des Julius. Christ S. 534. Der d. Obstgärt. 7 Bd. 6. St. S. 384.

16)

16) Cerise Rojale très tardive, die späte königliche Kirsche. Kraft nennt sie die späte königliche Weichsel. Eine große, ganz runde und schwarze Kirsche, die jedoch zu ihrer vollkommenen Reife einen warmen trockenen Herbst fodert, sonst würde sie nicht säuerlichsüß, sondern ganz sauer, und nur zu Compots brauchbar; sie reift im Sept. und ist schon deswegen schäzbar. Sie ist vermuthlich eine Abart der Royale oder Chery-Duke. Kraft S. 8. Duhamel beschreibt sie S. 194.

17) Die Leopoldskirsche. Sie ist groß, fast ganz rund, schwarzbraun, ihr Fleisch dunkelroth, und zerfliessend, ihr Saft häufig, roth, süßsäuerlich, und bei der vollkommenen Reife ganz süß; reift mitten Julius, und hält sich über vierzehn Tage am Baume. Christ S. 534. Der d. Obstgärtner 7. Bd. 6. St. S. 376.

18) Die frühe Morelle. Eine ziemlich große, runde, schwarze Kirsche. Ihr Fleisch ist schmelzend, säuerlichsüß, erhaben und sehr angenehm; reift mit Ende Juny. Christ S. 534.

19) Griotte Allemande, die deutsche Griotte. Duhamel nennt sie auch noch: Griotte de Caux, grosse Cerise de M. le Comte de Sainte Maure. Kraft: deutscher Griottier Weichselbaum. Eine große, längliche, dunkelbraunrothe, fast schwarze Kirsche, von einem süßsäuerlichen, dunkelrothen, erhabenen Safte; reift gegen Ende July. Duhamel S. 192. Christ S. 534. Kraft S. 6.

20) Carnation Cherry, die fleischfärbige Kirsche. Sie ist groß, fast rund, nur etwas plattgedruckt, von festem Fleische, häufigen, süssen, sehr angenehmen Safte; reift Anfangs August. Christ S. 534.

21)

21) Cerise d'Ecarlate, die Scharlachkirsche. Eine kleine, fast runde, scharlachrothe Kirsche, von weichem Fleische, süßsäuerlichen, erhabenen Safte. Reift Anfangs July. Christ S. 535.

22) Die Folgerkirsche. Sie gehört unter die Größten, ist fast rund, und nur auf einer Seite ein wenig breitgedruckt; Anfangs blaßroth, nach zwey bis drey Wochen dunkelroth. Ihr Fleisch bei der vollkommenen Reife, die man abwarten muß, ist röthlich und schmelzend; ihr Saft nur wenig färbend, süßsäuerlich und sehr erhaben; reift Anfangs July, hält sich am Baume bis Ende dieses Monats, und kann nach und nach abgenommen werden. Was ihr wohl den Namen der Folgerkirsche zugezogen haben mag. Christ S. 533. Der d. Obstgärtner 7. B. 6. St. S. 886. Knoop beschreibt sie S. 43. Er mag aber ihre vollkommene Reife nicht abgewartet haben, da er sie nur fleischfärbig, oder blaßroth, und wässerig ausgiebt.

C. Sauere mit färbendem Safte; bei den meisten Deutschen: Weichseln; bei den Holländern: Moerellen.

23) Brusselsche Bruyne, die Brüßler Bruyn. Eine mittelmäßig große, runde, dunkelbraune, glänzende Kirsche, die sehr saftig, weinsäuerlich, und überaus wohlschmeckend ist, reift im August, und schickt sich unter allen am besten an die Espaliers.

Christ

Christ S. 536. Knoop führt S. 35. zwey ganz andere Sorten der Bruxelles Brun an.

24) Die Kirsche van der Natt. Sie ist mittelmäßig groß, fast ganz rund, dunkelroth, ihr Fleisch dunkelroth, voll süßsäuerlichen, gewürzhaften Saftes; reift gegen Ende des July, und hält sich am Baume bis drey Wochen. Ist auch sehr fruchtbar. Christ S. 536. Der d. Obstgärtner 7. Bd. 6. St. S. 378. Knoop S. 41.

25) Die frühe Natt aus Saamen. Unterscheidet sich von der obern durch ihre frühere Reife, die schon im Juny erfolgt. Ist außerordentlich fruchtbar. Christ in seinem Gartenplane Nro. 28.

26) Die erfurter Augstkirsche. Herr Büttner nennt sie: Erfurter Augustkirsche. Sie ist klein, fast rund, glänzend schwarz, von einem schmelzenden dunkelrothen Fleische und Safte, süßsäuerlich und sehr erhaben, reift mitten Augusts, und hält sich lange am Baume. Christ S. 536. Der d. Obstg. 7. Bd. 6. St. S. 384.

27) Velser-Kers, die Welserkirsche. Knoop verwechselt sie mit der Muscadét de Prague tardif. Sie gehört unter die mittelmäßiggroßen, schwarzen, süßsäuerlichen Kirschen, ist sehr schätzbar und selten; reift im July. Christ im Gartenplane Nro. 24.

28) Die Henneberger Grafenkirsche. Ist mittelmäßig groß, schwarzroth, von einer gemäßigten angenehmen Säuere und vortreflichem Geschmacke; reift gegen Ende July und Anfangs August. Sie ist vorzüglich zum Trocknen und Einmachen. Christ Seite 537.

29) Die große späte Ostheimer Weichsel. Der d. Obstgärtner nennt sie die Ostheimer Kirsche. Sie ist groß, wenig herzförmig und höckerig, dunkelbraun; ihr Fleisch zart und markigt; ihr Saft süßsäuerlich und erhaben; reift gegen Ende August, und wird wegen ihrer Güte, Fruchtbarkeit und Größe sehr gesucht. Christ S. 537. Der d. Obstgärtner 6. Bd. 3. St. S. 224.

30) Die wahre englische Weichsel. Herr Büttner nennt sie die wahre englische Kirsche. Sie ist eine der größten, fast ganz rund und braunroth; ihr Fleisch ist roth, sehr schmelzend, ihr Saft häufig, süß, fast ohne alle Säuere, und sehr angenehm; reift mitten July. Sie ist eine der besten und größten Kirschen. Der d. Obstg. 7. Bd. 6. St. S. 383.

31) Die Jerusalemskirsche. Eine sehr große, fast runde, dunkelrothe Kirsche, von einem hellrothen lockern Fleische, vielen säuerlichsüssen, erquickenden Safte; reift Anfangs Augusts. Der deutsche Obstgärtner 4. Bd. 4. St. S. 294. Christ im Gartenplane Nro. 23.

32) Die Herzkirschweichsel, oder sauere Herzkirsche. Der d. Obstg. nennt sie Griotte de Chaux, ungeachtet Duhamel mit diesem Namen auch die Griotte Allemande belegt. Kraft: Früher Herzkirschweichselbaum, Cerisier quigne. Sie ist groß, fast so lang als breit, und hiemit mehr rund als herzförmig, schwarzroth und glänzend, das Fleisch zart, am Steine mehr roth als unter der Schale, der Saft hellroth und häufig, sein Geschmack säuerlichsüß, und stärkend; sie reift von der andern Hälfte des Juny bis mitten July. Ihr Baum trägt reichlich. Der d. Obstgärt. 8. Bd. 3. St. S. 149. Kraft S. 6.

33) Holländische späte Weichsel. Hr. Büttner nennt sie holländische Kirsche. Sie ist sehr groß, braunroth, ihr Fleisch zerfliessend und sehr roth, ihr Saft färbend und sauer; reift in der ersten Hälfte des Augusts, und hält sich am Baume bis in den September. Der d. Obstgärtner 7. Bd. 6. S. 378. Christ im Gartenplane Nro. 35.

34) Große spanische Weichsel. Ist sehr groß, rund, fast schwarz, ihr Fleisch dunkelroth, ihr Saft roth, süßsäuerlich, und sehr erhaben; reift im July. Christ im Gartenplane Nro. 36.

35) Die doppelte Weichsel. Sie ist der obern spanischen Weichsel sehr ähnlich, nur um etwas kleiner; reift im Juny, und ist sehr schätzbar. Christ im Gartenplane Nro. 30.

36) Die frühe königliche Mayweichsel. Kraft nennt sie auch noch: Mayherzog, Royale hative, Duc de May. Diese Namen jedoch gehören der am Anfange angeführten großen Maykirsche. Sie ist ziemlich groß, lichtroth, von weichem rothen Fleische, häufigen erhabenen Safte, und reift schon in der andern Hälfte des May, ist also die früheste. Kraft Seite 4.

D. Sauere mit weißem, nicht färbenden Safte: Glaskirschen, Amorellen.

37) Gros Gobet, ou Gobet a courte queue, großer Gobet, oder Gobet mit kurzem Stiele. Duhamel nennt sie auch noch: Cerisier de Montmorency a

gros

gros fruit, die Große von Montmorenci. In England heißt sie die Kentische Kirsche, weil sie in der Provinz Kent sehr gemein ist. Herr Büttner: die große Glaskirsche. Sie ist unter den eigentlichen Glaskirschen die Größte, und Beste, fast rund, unten breitgedruckt, hellroth, bei der vollkommenen Reife etwas dunkler; ihr Fleisch fein, gelblich; ihr Saft häufig, und angenehm säuerlich; reift mitten July, und hält sich lange am Baume. Duhamel S. 180. Christ S. 537. Der deutsche Obstgärtner 7. Bd. 6. St. S. 371.

38) Cerise de Montmorency, die Montmorency mit langem Stiel. Sie ist nicht so groß, wie die vorhergehende, und hat einen merklich längeren Stiel. Ihre Farbe wird bei vollkommener Reife dunkler, ihr Baum fruchtbarer, und ihre Reife früher, nämlich: in der ersten Hälfte des July. Herr Büttner im deutsch. Obstgärtner 7. Bd. 6. St. S. 373. unter dem Namen der Glaskirsche. Kraft S. 6. Duhamel S. 181.

39) Die doppelte Glaskirsche. Duhamel nennt sie: Cerisier a gros fruit rouge - Pale, große bleichrothe Kirsche. Der d. Obstgärtner: die große Amarelle. Sie ist noch größer, als gros Gobet, runder und heller von der Farbe, fast durchsichtig, ihr Saft fein süßsäuerlich, und erhabener als bei den andern Glaskirschen, reift Ende Juny und Anfangs July. Duhamel sagt: daß sie selbst um Paris noch sehr selten sey, und verdiene häufiger angepflanzt zu werden. Duhamel S. 182. Christ S. 537. Kraft S. 5. Der d. Obstgärtner 4. Bd. 4. St. S. 298.

40)

40) Die späte Morelle ist groß, lichtroth, der doppelten Glaskirsche sehr ähnlich, nur nicht so durchsichtig, ihr Stiel länger, und ihr Geschmack geringer, reift Anfangs August. Christ S. 538.

41) Cerise a Bouquet, die Träubelkirsche, Heckkirsche. Die jungen Bäume geben an einem Stiel selten mehr als zwey, drey oder vier Früchte; die ältern aber fünf, sieben und mehrere, davon jede ihren besondern Kern hat. Die Frucht selbst ist hellroth, nicht sehr klein, aber sauer, und nur zur Rarität und Compots dienlich; reift zu Ende Juny. Duhamel S. 176. Christ S. 538. Kraft S. 5. Hr. Büttner im d. Obstgärtner 7. Bd. 6. St. S. 872. In den englischen Anlagen oder Lusthainen sollte man sie häufig pflanzen, weil ihre Bouquets sowohl zur Zeit der Blüthe als Reife äußerst schön in die Augen fallen, und jeden mit ihrer erstaunlichen Fruchtbarkeit überraschen.

42) Cerise d'Orange, die Orangekirsche. Knoop nennt sie auch noch: Hertoginne-Kers, Cerise rouge de Bruxelles. Herr Büttner: die rothe Oranienkirsche. Sie gehört zu den größten, und seltensten Kirschen, ist fast rund, und nur sehr wenig eingedrückt, fleischfarb, oder besser zu sagen, hellroth, wodurch an der Sonnenseite etwas Gelbes schimmert, und fast durchsichtig. Ihr Fleisch ist gelblich und zerfliessend, ihr Saft häufig, weiß, süß und sehr erhaben. Reift Anfangs Augusts, und hält sich lange am Baume. Knoop S. 41. Der d. Obstgärtner 7. Bd. 6. St. S. 374.

43) Cerisier a fruit d' ambre, & fruit blanc, gelb, weiß und röthlich marmorirte Weichsel. Ist groß, mit den gesagten Farben marmorirt, und fast rund, von festem, durchsichtigem Fleische, häufigen, gezuckerten, vortreflichen Safte; reift Mitten im July. Kraft S. 7.

44) Cerise de la Toussaint, die Allerheiligenkirsche, oder der stets blühende Kirschbaum. Duhamel nennt sie auch noch: Cerise de la St. Martin tardive. Eine kleine, runde, hellrothe Glaskirsche, mit weißem, sauern Safte, die für die Tafel, sonst zu nichts, als etwa zu Compots dient; für die englischen Lusthaine aber sich schon dadurch sehr empfiehlt, daß sie bis in den späten Herbst Blühten, grüne, halbreife, und ganz reife Früchte zugleich liefert. Duhamel S. 178. Christ S. 538. Kraft S. 7.

45) Wanfrieder rothe Frühkirsche. Eine noch seltene vortrefliche Glaskirsche, ziemlich groß, fast rund, mit schmelzendem Fleische, weißen, sehr angenehmen Safte; reift im Juny. Christ im Gartenplane Nro. 45.

46) Wanfrieder Griotte. Eben so selten und vortreflich, groß, rund, voll des angenehmsten, erhabensten Saftes; reift im Juny. Christ im Gartenplane Nro. 46.

47) Altendorfer Kirsche. Auch eine vorzügliche Glaskirsche, die wegen ihrer Schönheit und Güte unter die Ersten gehört. Reift im July.

48) Glaskirsche mit halbgefüllter Blühte. Ist klein, rund, bei ihrer vollkommenen Reife etwas dunkler, als die übrigen Glaskirschen; ihr Fleisch zart, ihr Saft häufig, und ziemlich angenehm; reift

Mitten im July. Sie schickt sich am besten in die englischen Anlagen, oder Lusthaine, weil sich ihr Baum im Frühlinge voll der schönsten weißen Röschen hängt, und dann seine Früchte meistens doppelt an einem Stiele trägt. Herr Büttner im d. Obstgärt. 7. Bd. 6. St. S. 378. Christ S. 539. Kraft S. 9.

49) Glaskirsche mit ganz gefüllter Blühte. Sie trägt keine Früchte; aber die Schönheit ihrer Blühte entschädigt uns vielfach für ihre Unfruchtbarkeit: jede ihrer Blühtknospen liefert nach und nach drey große Blumen, die an Größe einer kleinen weissen Ranunkel gleichen, und sie an Schönheit noch weit übertreffen. Man kann sich also die Pracht so eines Baumes leicht vorstellen, und auf den Vorzug, den er in jedem Garten, zumal in den englischen Anlagen verdient, von selbst schliessen. Kraft S. 5. Duhamel S. 174.

II. Herzkirschen.

A. Mit festem Fleische, bei den französischen Pomologen Bigarreaux.

50) Die schwarze Lothkirsche. Sie ist die Größte unter den schwarzen Herzkirschen, glatt, glänzend, vom festen Fleische, und angenehmen Safte; reift Mitten Julius. Christ S. 539.

51) Bigareau noire, die schwarze Herzkirsche. Herr Büttner nennet sie die große schwarze Knorpelkirsche. Sie gehört zu den Größten; ist schwarz, ihr Fleisch hart, dunkelroth; ihr Saft häufig, bei der völligen Reife süß und angenehm. Reift Mitten Julius, und hält sich lange am Baume. Der deutsche Obstgärtner 7. Bd. VI. St. S. 368. Christ S. 539.

52) Bigarreautier a gros fruit rouge, die rothe Herzkirsche. Sie ist sehr groß, an der Sonnenseite dunkel, an der andern lichtroth, gegen die Spitze etwas weißlich; ihr Fleisch hart, ihr Saft häufig, süß, und sehr angenehm. Reift nach Mitte Julius. Diese ist die beste unter den rothen Herzkirschen. Duhamel S. 163. Christ S. 540. Hr. Büttner im deutschen Obstgärtner 7. Bd. VI. St. S. 365.

53) Gaderopse Kers, die Gaderobskirsche. Sie ist klein, sehr schwarz; ihr Fleisch sehr hart und dunkelroth; ihr Saft stark färbend, und sehr angenehm. Reift in der letzten Hälfte des Julius. Sie ist eine Holländerinn, und sehr schätzbar. Der deutsche Obstgärtner 7. Bd. VI. St. S. 371. Christ S. 540. Knoop unter dem Namen Hertogs-Kers S. 40.

54) Die große braune Herzkirsche. Auch die ungarische Herzkirsche, oder Lederkirsche; braune Knorpelkirsche. Sie ist eine der besten Herzkirschen, groß, schwarzbraun; ihr Fleisch fest, roth; ihr Saft hinreichend und angenehm. Reift Mitten Julius. Je länger man sie am Baume läßt, je köstlicher wird sie. Christ S. 540. Der deutsche Obstgärtner 7 Bd. VI. St. S. 371. Kraft S. 3. unter dem Namen: große dunkelbraunrothe Kranelkirsche.

55) Die große späte schwarze Knorpelkirsche. Sie ist groß, schwarz, von hartem und dunkelrothem Fleische; häufigen, süssen und angenehmen Safte. Reift Anfangs Augusts. Hr. Büttner im deutschen Obstgärtner 7. Bd. VI. St. S. 370.

56) Die bunte Lothkirsche. Eine der größten und vorzüglichsten Herzkirschen, schön roth getüpft auf weißgelblichem Grunde; vom harten, jedoch saftigen Fleische, und überaus angenehmen Geschmacke. Reift im Julius. Christ S. 540.

57) Bigarreau Comun, die gemeine Herzkirsche. Kraft nennet sie die gemeine weiß und roth getüpfte Herzkirsche. Sie ist groß, an der Sonnen-

seite

seite schön roth, und ganz fein weiß gedüpft; ihr Fleisch ist fest, der Saft weiß, süß und sehr angenehm. Reift mit Ende Julius. Sie verdient häufiger angepflanzt zu werden; denn sie ist noch selten, wenn sie gleich den Namen der gemeinen Herzkirsche führt. Duhamel S. 167. Kraft S. 3.

58) Bigarreau a gros fruit blanc e rouge vif, die weiß und hellroth gefleckte große Herzkirsche. Ist groß, rothgefleckt; ihr Fleisch weiß, am Kerne gelblich; ihr Saft weiß, häufig und sehr angenehm. Reift Mitten Julius. Kraft S. 3.

59) Belle de Roemont, die schöne von Rokmont. Auch die Ochsenherzkirsche. Ist mittelmässig groß, schön roth, und rosenfärbig punktirt auf weißgelblichem Grunde; ihr Fleisch hart, saftig, und sehr angenehm. Reift Anfangs Julius. Christ S. 541. Duhamel S. 167. Kraft S. 3.

60) Lauermanns große Kirsche. Eine der besten, und noch nicht sehr bekannten Kirschen. Ist sehr groß, auf der Sonnenseite schön roth, auf der andern bleich, und oft ganz gelblich weiß; ihr Fleisch fest und weiß; ihr Saft häufig, süß und sehr angenehm. Reift mit Ende Julius, und hält sich am Baume sehr lange. Christ S. 541. Hr. Büttner im deutschen Obstgärtner 7. Bd. VI. St. S. 366.

61) Cerise Caron, die Scheckkirsche. Eben auch eine der besten Herzkirschen. Ist mittelmässig groß, blaßroth, und ungleich von Farbe; von hartem, sehr angenehmen, süssen, weißen Fleische, und Safte. Reift Mitten Julius. Christ S. 541. Herr Büttner be=

beschreibt im deutschen Obstgärtner eine andere Cerise Caron, die schwarz ist, und erst im halben August reift.

62) Bigarreau marbré de rouge, jaune, & de Rose. Gelb-roth-und rosenfärbig marmorirte Herzkirsche. Ist groß, mit den gesagten Farben gefleckt; ihr Fleisch weiß, nicht so fest, wie bei den obern Herzkirschen, und wenn sie vollkommen reift, ist sie süß und angenehm. Reift um die Hälfte des Julius. Kraft S. 3.

63) Die späteste bunte Herzkirsche. Eine sehr schöne und seltene Herzkirsche. Ist groß, im weißen Grunde roth gefleckt, an der Schattenseite verwaschen; ihr Fleisch ist fest, weiß, voll des süssesten und angenehmsten Saftes. Reift mit Ende Augusts, und Anfangs Septembers; hält sich lange am Baume, ist außerordentlich fruchtbar, und trägt klumpenweise beisammen, wie die Vogelbeeren.

B. Mit weichem Fleische, bei den französischen Pomologen Guignes.

64) Die schwarze spanische Frühherzkirsche. Eine Kirsche vom ersten Range. Ist säuerlich süß, vom besonders guten Geschmacke, und pikanten, angenehmen, häufigen Saft; sie ist außerordentlich fruchtbar, trägt schon im zweiten Jahre, und reift in der andern Hälfte des Junius. Christ S. 541.

65) Gui-

65) Guigne hative de May à gros fruit noir, die große frühe Mayherzkirsche. Sie ist groß, bei ihrer vollkommenen Reife dunkelroth, fast schwarz; ihr Fleisch ist ziemlich fest; ihr süsser, angenehmer Saft dunkelroth. Reift zu Ende May, und Anfangs Junius. Kraft S. 1. Duhamel S. 158.

66) Die späte braune spanische Herzkirsche. Ist klein, auf der einen Seite schwarz, auf der andern röther; ihr Fleisch äußerst zerfliessend, ihr Saft stark roth, sehr süß und angenehm. Sie ist wohl die süsseste unter den schwarzen Herzkirschen, außerordentlich fruchtbar, und reift mit Ende des Junius, hält sich aber über 3 Wochen am Baume. Hr. Büttner im deutschen Obstgärtner 7. Bd. VI. St. S. 568. Christ S. 541.

67) Guigne noir a gros fruit luissant, die große schwarze glänzende Herzkirsche. Eine große schwarze Kirsche mit ziemlich festem Fleische, dunkelrothem, süssem und häufigem Safte. Reift im halben Junius, und ist sehr schätzbar und köstlich. Sie dauert in ihrer Reife sehr lange, und ist gewiß 6 Wochen zu haben. Hr. Büttner im deutschen Obstgärtner 7. Bd. VI. St. S. 367. Kraft S. 2.

68) Heart Cherry bleeding, die Blutherzkirsche. Eine hellblutrothe Kirsche mit einigen ins Gelbe fallenden Flecken, weißem und weichem Fleische, süssen und angenehmen Saft. Reift um Johannis. Christ S. 541.

69) Cerise guigne, frühe Herzkirschweichsel. Der deutsche Obstgärtner nennet sie die sauere Herzkirsche, Griotte de Chaux. Sie ist groß, sehr schön, schwarzroth und glänzend; ihr Fleisch ist zart, roth, am Steine dunkler, als unter der Schale; ihr Saft roth, säuerlich süß und stärkend. Sie hat das Vorzügliche, daß ihre Früchte nicht auf einmal reifen, sondern daß man sie von Hälfte Junius bis halben Julius einsammeln kann. Der deutsche Obstgärtner 8. Bd. III. St. S. 149. Kraft S. 6.

70) Die frühe lange weiße Herzkirsche. Ist mittelmäßig groß, im gelben Grunde röthlich, und stark gestrichelt; ihr Fleisch ist fest, und nicht überflüssig saftig, ohne große Süssigkeit, und ohne allem Hervorstechenden. Ihren ganzen Werth macht ihre frühe Reife aus, denn sie reift schon Anfangs Junius. Der deutsche Obstgärtner 7. Bd. VI. St. S. 362. Christ S. 542.

71) Die weiße Herzkirsche. Sie gehört zu den großen, guten und volltragenden Kirschen. Ist weißgelb, auf der Sonnenseite röthlich, und oft ganz roth, daß nur die Grundfarbe weißgelb durchschimmert. Anfangs ist ihr Geschmack wässerig und bitterlich, bei vollkommener Reife aber süß und sehr angenehm. Reift mit Ende Junius, und dauert drei bis vier Wochen. Der deutsche Obstgärtner 7. Bd. VI. St. S. 361. Christ S. 541.

72) Guigne a gros fruit noir hative, die große schwarze Frühherzkirsche. Sie gleicht der

gro-

großen Mayherzkirsche, Guigne hative de May a gros fruit noir, ist aber größer, ihr Fleisch weicher, ihr Saft dunkler, und reift Anfangs Junius. Kraft S. 2.

73) Die Perlkirsche. Ist mittelmässig groß, fleischfärbig, an der Sonnenseite mehr roth, wodurch nur etwas von der gelblichen Grundfarbe schimmert. Ihr Fleisch ist weiß, ihr Saft häufig und sehr angenehm. Ihr Baum ist außerordentlich fruchtbar, und häufiger Anpflanzung werth. Reift Mitten Julius, dauert aber volle drei Wochen am Baume. Herr Büttner im deutschen Obstgärtner 7. Bd. VI. St. S. 363. Christ S. 542.

74) Die Flamentiner- oder flammische Kirsche, auch gesprengte Weichsel. Ist groß, fleischfärbig, und roth gesprengt, auf der Sonnenseite meist ganz roth, vom weißen, süssen, sehr angenehmen Fleische und Safte. Reift Anfangs Julius. Christ S. 542.

75) Die rothe Molkenkirsche. Eine nicht große, auf der Sonnenseite dunkelroth, auf der andern hellroth gedüpfte Herzkirsche, vom weißen, sehr saftigen und süssen Fleische. Reift Anfangs Julius. Christ S. 542.

76) Guignier a gros fruit blanc & rouge, die weiß und rothe Herzkirsche. Ist groß, an der Sonnenseite roth, an der entgegengesetzten weiß; so auch ihr Fleisch, welches ziemlich fest, und am Steine sehr anhängend ist. Ihr Saft ist ziemlich angenehm; reift Mitten Junius. Kraft S. 2.

77) Gui-

77) Guigne jaune, die gelbe Herzkirsche, oder Schwefelkirsche. Kraft nennet sie kleine Ambra, oder goldgelbe Herzkirsche, Guigne a petit fruit d'Ambre, ou d'or. Sie ist ziemlich groß, schwefelgelb und glänzend; ihr Fleisch wenig fest, ihr Saft weiß, sehr häufig und süß. Reift Anfangs Julius, und ist zum frischen Genuße ganz vortreflich. Der deutsche Obstgärtner 8. Bd. IV. St. S. 234. Christ S. 541. Kraft S. 2.

78) Die schwarze spanische späte Herzkirsche. Eine Kirsche vom ersten Range, die sich von der oben angeführten frühen spanischen Herzkirsche nur durch die späte Zeit ihrer Reife unterscheidet, die im August erfolgt, und sie vollends recht schätzbar macht. Christ in seinem Gartenplane N. 70.

79) Die schwarze Ochsenherzkirsche. Eine schöne, große, schwarze Kirsche mit schmelzendem Fleische, rothen, süssen und sehr angenehmen Safte. Reift im Julius. Christ in seinem Gartenplane Nro. 69.

80) Dankelmanns große weiße Herzkirsche. Unter den weißen Herzkirschen ist sie, wenn nicht die Größte, doch die Beste, und reift schon in der Mitte des Junius. Christ in seinem Gartenplane Nro. 75.

81) Turkine. Eine eben auch weiße, seltene, mehr runde, als herzförmige Kirsche, die erst im Julius reift, und aus dem k. Garten zu Sans Souci herkömmt. Christ in seinem Gartenplane Nro. 79.

82) Die

82) Die große süsse Weichsel. Ich lasse ihr diesen Namen, ohngeachtet er ihr nicht gehört; weil sie unter ihm von Kaiser Franz dem Ersten in dem hiesigen k. k. Garten verpflanzt wurde. Sie ist eine der Größten; bei ihrer vollkommenen Reife fast ganz schwarz, und mehr rund, als herzförmig; ihr Fleisch ist dunkelroth, zerfliessend; ihr Saft roth, süß, säuerlich, gewürzt, und sehr erhaben. Reift im Julius, und hält sich sehr lange am Baume, ist aber nicht gar zu fruchtbar.

83) Guignier a feuilles panachées, die große schwarze wilde Kirsche mit schäckigten Blättern. Die Kirsche an sich ist nicht groß, doch viel größer, als die gemeine Waldkirsche, schwarz, mit weichem, rothem Fleische, und süssen angenehmen Safte. Reift im halben Juny; aber die Blätter des Baumes sind schön lichtgelb, und weiß gefleckt. An einem schönen, sonnigten Tage sieht der ganze Baum wie mit Gold marmorirt aus, und ziert die Gärten und englischen Lusthaine ungemein. Kraft S. 4.

84) Herzkirschbaum mit gefüllter Blühte. Trägt keine Früchte, gehört aber mit vollem Rechte, so wie der oben angeführte Weichselbaum mit gefüllter Blühte unter die ersten Schönheiten der Natur, die unsern Frühling schmücken, und verdient den ersten Platz in jeder englischen Anlage.

85) Ce-

85) Cerise quatre à un livre, Vier auf ein Pfund. Eine Wunderkirsche, die sechs bis sieben Loth wiegt, und ungeheuer groß ist. Unsere größten Kirschen gehen zwei auf ein Loth; man kann also leicht auf die Größe dieser Kirsche schliessen. Ihre Blätter sind handgroß, und ihr Geschmack zwischen süß und sauer. Sie stammt aus England. Der deutsche Obstgärtner im ersten Bande II. St. S. 167.

III. Noch nicht klassifizirte Kirschen.

86) Die gewöhnliche Muskateller.
87) Die große gelbe Herzkirsche.
88) Bigarreaux violette.
89) Ungarische Herzkirsche.
90) Knorpelkirsche.
91) Die Johanniskirsche.
92) Englische, weiße ganz frühe Herzkirsche.
93) Werdersche schwarze allerfrüheste Herzkirsche.
94) Rothe, allerspäteste Herzkirsche.
95) Weiße Herzkirsche.
96) Justinische Amarelle.
97) Florentiner Weichsel.
98) Kleine weiße Perlkirsche.
99) Dankelmans große, weiße Kirsche.
100) Weiße, große Pelzweichsel.
101) Sächsische, frühe Maykirsche.
102) Royale tardive.
103) Die Nordamarelle.
104) Späte Weichsel.
105) Kronkirsche.
106) Jakobskirsche.

Pflaumen.

I. Zwetschen und zwetschenartige Pflaumen.

1) Damas de Maugerou, die damaszener Zwetsche von Maugerou. Ohngeachtet ihres damaszener Namen gehört sie wegen dem zwetschenartigen Wuchse ihres Baumes hieher. Sie ist groß, fast rund, mit einer seichten Rinne in zwei ungleiche Hälften getheilt, hellviolet, mit sehr kleinen fahlen Punkten, oder Goldtüpfchen besetzt, und blau bestaubt. Ihr Fleisch ist fest, gelbgrün, gezuckert, ablösig und sehr angenehm. Reift Anfangs Septembers. Duhamel S. 76. Christ S. 550. Kraft II. Th. S. 42.

2) Die blaue Eierpflaume. Große Zwetsche. Von einigen auch die große ungarische Zwetsche, und frühe Zwetsche genannt. Ist sehr groß, meistens wie Hünereier, unter dem blauen Staube röthlich; ihr Saft ist zwar süß, aber ihre Schale sauer, wenn sie stark gekäuet wird. Reift Anfangs Augusts, was auch ihr einziger Vorzug ist. Christ S. 550.

3) Dame-

3) Dame-Aubert, die gelbe Eierpflaume. Duhamel nennet sie auch noch Grosse Luisante. Die Engländer: Wentwort. Bonum magnum. Unter den Pflaumen ist sie die Größte, lichtgelb mit weißem Staub bedeckt. Ihr Saft ist zwar süß, aber fad, und ohne allem Hervorstechenden. Ihr ganzer Verdienst ist ihre ungeheuere Größe, die ein Hünerey übersteigt. Reift Ende Augusts, und ist sehr fruchtbar. Duhamel S. 107. Christ S. 550. Kraft S. 38. unter dem Namen: Die große weiße glänzende, oder Albertus Damenpflaume.

4) Prune de Chypre, die rothe ziprische Eierpflaume. Auch die rothe Marunke. Ist groß, eyförmig, roth mit durchscheinendem Gelbe, stark bestaubt. Ihr Fleisch ist gelb, fest, saftig, doch ohne hohem Geschmacke. Reift Anfangs Septembers. Der deutsche Obstgärtner im 8ten Bande III. St. S. 145. Christ S. 550.

5) Rognon de Coq, die gesprengte Pflaume. Eine mittelmässig große, länglich runde, weißgrün, roth gestreifte und gedüpfelte Pflaume. Ist vom grünlich gelben, saftigen und angenehmen Fleische. Reift mit Ende Augusts, und Anfangs Septembers. Christ S. 551.

6) Die grüne Zwetsche. Ist von der Gestalt unserer gemeinen langen Zwetschen, aber größer; grün, an manchen Stellen weißgelb unterlaufen, unter der Haut schimmern unzählige weiße Pünktchen hervor, die mit ihrer Reife immer sichtbarer werden. Ihr Fleisch ist grün, sehr zart, voll süs-

sen und angenehmen Saftes. Reift in der Mitte des Augusts, aber nach und nach, so daß man sie lange frisch vom Baume haben kann. Der deutsche Obstgärtner im sechsten Bande IV. St. S. 318.

7) Prune Datte, die Dattelzwetsche. Christ nennet sie auch noch Dattelpflaume, ungarische Zwetsche, Frühzwetsche, Zuckerzwetsche, Prune d'Autriche. Der deutsche Obstgärtner: Die türkische Zwetsche. Sie ist von einer besondern Gestalt, sehr lang und spindelförmig, gegen den Stiel dünne, und weiter hin dicke, mit mehr Röthe unter dem blauen Staube, als die gemeine Zwetsche. Ihr Fleisch ist gelb, ablösig, süß, und von ganz gutem Geschmacke. Reift mit Ende July, und ist eine sehr schöne Frucht. Der deutsche Obstgärtner 4. Bd. III. St. S. 206. Christ S. 549.

8) Prune Datte violette, die blaue Dattelpflaume. Ist fast so wie die Vorige gebauet, nur nicht gegen den Stiel so sehr abnehmend, veilchenfärbig, fein bestaubt; ihr Fleisch rothgelb und schmelzend; ihr Stein blaßroth, und in der Pflaume ganz frey. Reift mit Ende Augusts. Sie ist zwar auch zum frischen Genuße gut, aber zu Compots ganz vortreflich; fordert jedoch einen warmen und lockern Boden. Kraft S. 38. des II. Theils.

9) Imperiale blanche, die kaiserliche weiße Pflaume. Sie hat die Gestalt und die Größe eines Eyes, ist weißlich gelb, gegen die Sonne ins Röthliche fallend, und aschgrau gefleckt. Ihr Fleisch ist fest, saftig, und nicht ganz angenehm. Sie tauget mei-

meistens nur zu Compots. Duhamel S. 101. Kraft S. 29.

10) Imperiale violette, die kaiserliche veilchenfärbige Pflaume. Sie ist groß, eyförmig, schön blau, oder violet mit hellern Flecken; ihr Fleisch ist fest, weißgrün, süß und gezuckert. Reift Mitten Augusts. Duhamel S. 98. Kraft S. 31.

11) Imperiale violette a feuilles panachées, die violet Kaiserpflaume mit scheckigten Blättern. Die Frucht gleicht der Obern, nur reift sie gegen Ende des Augusts; ihr Baum aber ziert jeden Garten ungemein, indem seine weißgelb und grün gefleckte Blätter dem Auge den augenehmsten Anblick gewähren. Duhamel S. 99. Christ S. 33.

12) Prune figue grosse rouge, die große rothe Feigenpflaume. Sie ist sehr lang, wie eine Feige gestaltet, schmutzig roth mit grauen Flecken; ihr Fleisch ist weich, röthlich gelb, grün gefleckt, saftig und angenehm. Kraft S. 43.

II. Damaszenerpflaumen.

13) Gros Damas de Tours, die violette Damaszenerpflaume von Tours. Sie ist mittelmäßig groß, eyförmig, himmelblau am Baume, nach Abreiben des starken Staubes schwarzblau, ihr Fleisch goldgelb, saftig, gezuckert, von einem angenehmen, sehr erhabenen Geschmacke; reift gegen Ende July. Christ S. 551. Duhamel S. 69. Kraft S. 35.

14) Prune Royale, die Königspflaume. Eine der vorzüglichsten Pflaumen, groß, rundlich, violet, mit vielen goldenen Punkten besäet, und stark bestaubt; ihr Fleisch gelblichgrün, voll süssen Safts, mit der angenehmsten Säuere gemildert, und von sehr feinem, kräftigen Geschmacke; reift zu Ende Augusts. Duhamel S. 88. Christ S. 552. Kraft S. 40. unter dem Namen Royale três grosse.

15) Damas d'Italie, die Italienische Pflaume. Kraft nennt sie die wälsche Damaszenerpflaume. Sie ist mittelmäßig groß, fast rund und schwarz, sehr stark bestaubt, von festem Fleische, häufigen, muskirten Safte, und erhabenen Geschmacke; reift zu Ende Augusts. Duhamel S. 75. Christ S. 552. Kraft S. 42.

16) Damas musquée, die müskirte Damaszenerpflaume. Sie ist klein, oben und unten breitgedruckt, fast schwarz, stark bestaubt, von einem festen, ablösigen Fleische, häufigen, müskirten Safte, und angenehmen, erhabenen Geschmacke; reift Mitten des Augusts. Duhamel S. 74. Christ S. 552. Kraft S. 33.

17) Damas rouge, die rothe Damaszenerpflaume. Sie ist mittelmäßig groß, fast rund, auf der Sonnenseite dunkel- auf der andern hellroth, sehr wenig bestaubt; das Fleisch ist gelblich, zart, fast zerfliessend, sehr saftig und wohlschmeckend; reift zu Ende Augusts. Duhamel S. 72. Christ S. 552. Kraft S. 32.

18) Imperatrice violette. die blaue Kaiserinpflaume. Christ nennt sie auch noch: Prune de Princesse, die Prinzessinpflaume, die Flandrische Pflaume. Eine mittelmäßig große, ganz runde, dunkelrothe und violetschattirte, mit dichtem Staub überzogene Pflaume. Ihr Fleisch ist fest, ablösig, grünlichgelb, von sehr angenehmen Parfüm; reift Anfangs Septembers. Duhamel S. 105. Christ S. 552. Kraft S. 45.

19) Imperiale panachée, die geflammte Kaiserpflaume, oder die glühende Kohle. Sie ist mittelmäßig groß, ganz rund, schön gelb, auf der Sonnenseite hellroth angestrichen, und stark weiß bepudert; ihr Fleisch fest, ablösig, süß, angenehm, und sehr saftig; reift mitten Augusts. Christ S. 552.

20) Jacinthe, die Hiazinthenpflaume. Sie ist mittelmäßig groß, mehr herzförmig als rund, hellviolet, bestaubt, von gelbem, festem Fleische, häu-

figen, etwas säuerlichen und erhabenen Safte; reift zu Ende Augusts. Duhamel S. 100. Christ S. 553. Kraft S. 28.

21) Precoce de Tours, die frühe Pflaume von Tours. Sie ist fast rund, an beiden Enden ein wenig verlängert, schwarzblau, und stark bestaubt; ihre Schale ist etwas bitter, weswegen man sie nie stark käuen darf; ihr Fleisch hie und da röthlich, sehr süß, und saftig. Reift gegen die Mitte des Julius, muß aber gut reifen. Duhamel S. 67. Kraft Seite 31.

22) Prune de Monsieur, die Herrnpflaume, Herr Christ nennt sie auch noch: Herzog von Orleans. Ist groß, schön violet, und stark bestaubt, fast rund, ihr Fleisch schmelzend, ablösig, sehr saftig, süß und angenehm; reift zu Ende July. Duhamel S. 78. Christ S. 553. Kraft S. 32.

23) Damas violet, die veilchenfärbige Damaszenerpflaume. Ist ziemlich groß, fast rund, und veilchenfärbig, ihr Fleisch gelb, saftig, etwas säuerlich, aber sehr angenehm; reift gegen Ende Augusts. Duhamel S. 70. Kraft S. 44.

24) Gros Damas blanc, große weiße Damaszenerpflaume. Sie ist nur mittelmäßig groß, oval, gelblich mit starken weißen Staub bedeckt; ihr Fleisch saftig, sehr süß und angenehm. Duhamel S. 72. Kraft S. 36.

25) Damas Dronet, die kleine längliche Damaszenerpflaume. Ist klein, länglich, hellgrün, stark weiß bestaubt, was ihr ein gelbliches Aussehen giebt; ihr Fleisch grün, fein, durchscheinend, süß und angenehm; reift zu Ende des Augusts. Duhamel S. 75. Kraft S. 40.

26) Damas d'Espagne, die Damaszenerpflaume aus Spanien. Eine sehr schöne, große, fast runde Pflaume, dunkelblau, und lichtblau melirt, fein bestaubt, und mit goldenen Punkten büschelweis bestreut; ihr Fleisch gelblich, fest, saftig, sehr gut, und angenehm. Kraft S. 29.

27) Die früheste Damaszenerpflaume von Podiebrad. Sie ist mittelmäßig groß, fast rund, schön blau, mit feinen grauen Punkten besetzt, und fein bestaubt; ihr Fleisch schmelzend, gelblich, voll des süssesten und gewürzhaften Saftes. Sie kömmt in der Güte nach der Reine Claude, und reift schon nach Johanni. Ihr Baum ist unter allen andern Damaszenerbäumen mit der stärksten Wolle bedeckt.

III. Mi-

III. Mirabellen.

28) La Mirabelle, die gelbe Mirabelle. Eine zwar kleine, länglichrunde, aber nicht genug zu lobende Pflaume. Ihre Grundfarbe ist hochgelb, wenn noch ihr weisser Staub sie deckt, weißgelb, dann und wann an der Sonnenseite rothgesprengt; ihr Fleisch zuckersüß, angenehm und vortreflich; reift Mitten im August. Sie ist nicht nur zum frischen Genusse sehr delikat, sondern auch zum Trocknen eine der Besten, und noch weit vorzüglicher, als die so sehr beliebten brüner Zwetschen. Ihr Baum ist außerordentlich fruchtbar, und hängt sich alle Jahre zum Erstaunen voll, wo doch alle unsere einheimische wirthschaftliche Zwetschen nur ein Jahr ums andere tragen. In Kronberg werden ihrer alle Jahre bei 1000 Zentner getrocknet. Ein einziger Amtsgarten dieser Stadt, von einem halben Morgen Aussaat liefert ihrer jährlich bis 25 Zentner getrocknet. Man schliesse also auf die schöne Einnahme, die jeder Grundbesitzer von dieser Pflaume ziehen könnte, wenn sie bei uns gemeiner würde! Christ S. 553. Duhamel S. 95. Kraft S. 29.

29) Mirabelle double, die doppelte Mirabelle. Duhamel nennt sie auch noch: Drap d' or,

Gold-

Goldpflaume. Sie ist um ein Drittel größer, als die vorige, an der Sonnenseite mit größern rothen Flecken gefärbt, am Kopfe mehr eingedrückt, und mit einer kleinen Vertiefung versehen, sonst aber eben so schätzbar, eben so vortreflich, wie die vorige, nur nicht so außerordentlich fruchtbar; reift mitten Augusts. Duhamel S. 96. Christ S. 554. Kraft S. 37.

30) Die schwarze Mirabelle. Sie ist dicker und runder als die gelbe, braunschwarz, mit violetten Staub dicht bepudert; ihr Fleisch grünlichgelb, zwar nicht so ganz delikat wie das der vorigen, aber doch sehr gut, zumal in einer warmen Lage, und in ihrer vollkommenen Reife, die erst gegen Ende Septembers erfolgt. Sie muß lange am Baume hangen und weich werden; ist noch sehr selten. Christ S. 554.

31) Die rothe Mirabelle. Ist eben auch noch sehr selten, der schwarzen an Güte und Größe gleich, nur reift sie früher.

32) St. Catharine, die Katharinenpflaume ist mittelmäßig groß, länglich, weißgelb, und unter dem dichten Staube an der Sonnenseite roth getüpft; ihr Fleisch ist gelb, schmelzend, gezuckert, und eben so delikat, wie das der edlen Mirabelle; reift Mitten Septembers. Duhamel S. 109. Christ S. 555. Kraft S. 37.

33) Mirabolane des Christ. Eine gute, mittelmäßig große, runde, etwas plattgedruckte Pflaume, dunkelroth mit blauen Staub, und vielen feinen Goldpunkten, von gelbem, ablösigem Fleische, vielen süssen und angenehmen Safte; reift Mitten im August. Christ S. 555. Duhamel und Kraft legen diesen Namen der Kirschpflaume, Prune Cerise bei, und beschreiben sie beide unter ihm. Diese kannten sie nicht.

IV. Herzförmige, Diapréen, oder spanische Pflaumen.

34) Diaprée violette, die blaue Diapre. Sie ist mittelmäßig groß, schön violet, und stark bestaubt, von grünlichem, ablösigem Fleische, gezuckerten, sehr delikaten Safte und angenehmen Geschmacke; reift im August. Duhamel S. 101. Christ S. 556. Kraft S. 39.

35) Diaprée rouge, die rothe Diapre. Duhamel nennt sie auch noch Roche-Corbon. Kraft: blutfärbige Pflaume. Sie ist ziemlich groß, länglich, in der Mitte und oben breitgedruckt, dunkelroth von Farbe, wie überreife Kirschen, mit brauen Punkten stark besäet, ihr Fleisch fest, gelb, und ablösig, ihr Saft gezuckert und erhaben; reift Mitten Septembers. Duhamel S. 102. Christ S. 556. Kraft S. 36.

36) Diaprée blanche, die weiße Diapre. Kraft nennt sie die weiße buntfärbige Pflaume. Sie ist klein, lang, ohne aller Rinne und Eindruck, grünlichweiß, stark bestaubt, von festem, hellgelben Fleische, erhabenen und gezuckerten Safte; reift Anfangs Septembers. Duhamel S. 104. Christ S. 556. Kraft S. 44.

37)

37) Prune de Catalogne, Catalonische Pflaume. Duhamel nennt sie auch noch: Jaune hative, die gelbe Frühpflaume. Christ: Précoce. Dieses ist wohl die geringste unter den Diapréen, oder spanischen Pflaumen, und unter dem Namen der Spillinge allgemein bekannt. Sie ist gelb, wenig bestaubt, zwar gezuckert, dann und wann auch ein wenig müskirt, aber meistens fad und matt vom Geschmacke, in die Küche schickt sie sich noch am besten, und reift schon in der Hälfte des July. Sie pflanzt sich durch ihre Steine, ohne auszuarten, fort. Duhamel S. 66. Christ S. 556. Kraft S. 40.

38) Brisette, die Brisette. Sie ist klein, grüngelb, mit schmutzigen Flecken besetzt, das Fleisch fest, schmackhaft und säuerlich; reift Anfangs Septembers, und dauert bis ans Ende des Oktobers. Duhamel S. 97. Kraft S. 30.

V. Per-

V. Perdrigon, oder Italienische Pflaumen, und Reine-Clauden.

39) Perdrigon blanc, die weisse Perdrigon. Der d. Obstgärtner nennt sie: das weiße Rebhüner-ey. Kraft: die weiße Duranzenpflaume. Christ auch noch: Prune de Brugnolles. Eine mittelmäßige, längliche, vortrefliche Pflaume, weißlichgelb, mit häufigen Staub, und an der Sonnenseite rothgetüpft, ihr Fleisch ist fein, hell und fest, ihr Saft sehr gezuckert und parfümirt; reift Anfangs Septembers. Sie wird nie mehlig, und taugt vorzüglich zum Welken und Einmachen. In der Provence werden die so sehr beliebten Brünellen davon an der Luft getrocknet und weit versendet. Duhamel S. 84. Christ S. 557. Kraft S. 41. Der d. Obstgärtner 4. Bd. 3. St. S. 209.

40) Perdrigon violet, die blaue oder violette Perdrigon. Kraft nennt sie die violette Rebhunpflaume. Eine große, länglichrunde, schön violette und ins Rothe spielende Pflaume, mit silberfarbem Staube überzogen, und mit feinen Goldpunkten besprengt, ihr Fleisch ist fein, grünlich und delikat; ihr Saft gezückert, und von einem eigenen Wohlgeschmack; reift zu Ende Augusts. Duhamel S. 85. Christ S. 557. Kraft S. 43.

41)

41) Perdrigon Normand, der schwarze Perdrigon. Ist sehr groß, wenig länglich, auf der einen Seite schwarzblau, auf der andern hellviolet, ihr Fleisch zart, goldgelb, von einem häufigen, gezuckerten und erhabenen Safte; reift Mitten im August. Duhamel S. 87. Kraft S. 30. Christ S. 557.

42) Perdrigon rouge, der rothe Perdrigon. Kraft nennt sie die rothe Rebhunpflaume. Sie ist mittelmäßig groß, ganz rund, schön roth mit fahlen Punkten besetzt, und wegen ihrem dichten Staube ins Violette spielend; ihr Fleisch ist fein, fest und ablösig, voll eines stark gezuckerten und erhabenen Saftes; reift im September, und ist eine vortrefliche Frucht. Duhamel S. 86. Christ S. 557. Kraft S. 27.

43) Abricotée Perdrigon, die Marillenpflaume. Sie gehört unter die schönsten und größten Pflaumen, ist rund, gegen die Spitze eingedrückt, ihre Farbe spielt aus dem Grünen ins Gelbe und Weiße, und an der Sonnenseite ins Rothe, statt der unmerklichen Furche gehet ein in schwarzgrauen Punkten bestehender Streif herab; ihr Fleisch ist gelb, mürb und sehr angenehm; reift im August. Kraft S. 34.

44) Vertage d'Italie très grosse, die lange grüne und große welsche Pflaume. Die Italiener nennen sie: Verdazzi. Sie ist groß, sehr lang, an beiden Enden abgerundet, ihre Farbe grün mit weißen Flecken; ihr Fleisch ist gelblich, sehr fein, und fast schmelzend, ihr Saft häufig, gezuckert und sehr angenehm. Reift Anfangs Septembers. Kraft S. 34.

45) Grosse Reine Claude, die große Reneklode, oder Königin Claudia. Duhamel nennt sie auch noch: Dauphine, Abricot vert, Vert bonne. Dieses ist zuverläßig eine der delikatesten Pflaumen, groß, rund, tief gefurcht, grün, von heller, feiner Haut, daß man fast durchsieht, einige bekommen an der Sonnenseite einen leichten, röthlichen Anstrich, einige rauhe Flecken. Ihr Fleisch ist schmelzend, voll des süssesten, angenehmsten Saftes, und eines eigenen Wohlgeschmacks; reift Anfangs Augusts, nach und nach durch ganze vier Wochen, und setzt die Pfirschen dieser Zeit tief herab. Zum Einmachen und Confütiren wäre sie eine der Besten, wenn man ihrer nur genug haben könnte. Duhamel S. 89. Christ S. 558. Kraft S. 41. Der d. Obstg. 2. Bd. 4. St. S. 288.

46) Petite Reine Claude, die kleine Reneklode. Sie ist klein, kömmt mit der großen in Form und Farbe überein, nur ist sie fester und trockener vom Fleische, und daher bequemer zum Trocknen; reift Ende Augusts. Duhamel S. 91. Christ S. 558. Kraft S. 39.

47) Die gelbe Reneklode, die Abrikosenpflaume. Abricotier. Sie kömmt mit der Erstern größtentheils überein, nur ist sie mehr gelb, und bekömmt auf der Sonnenseite vielfältig einen rothen Anstrich; reift Anfangs Augusts. Christ S. 558.

48) Abricotée rouge, die rothe Abrikosenpflaume. Duhamel und Kraft nennen sie die Abricotée, die Abrikosenartige Pflaume. Sie ist groß, rundlich, ein wenig flachgedrückt, an der Sonnenseite röthlich, an der andern weißlich und grünlich; ihr Fleisch fest, gelb, saftig, und an Geschmack der Reine

Claude

Claude ähnlich; reift im August und September. Duhamel S. 93. Kraft S. 28. Christ S. 558.

49) Reine Claude verde Perdrigon, die Königin Claudia (des Kraft). Sie ist klein, rund, sehr wenig flachgedruckt, grün, auf der Sonnenseite röthlich, aschgrau gefleckt; ihr Fleisch ist fein, fast zerfliessend, ihr Saft gezuckert, und sehr angenehm; reift im August. Sie ist sowohl zum frischen Genusse, als auch zu Bäckereyen und Compots eine der Besten. Kraft S. 28.

50) Reine Claude grosse, ou Dauphine a fleur semidouble, die große Königin Claudia mit gefüllter Blühte. Sie ist groß, rund, wenig flachgedruckt; ihre Farbe grün mit grauen Flecken; ihr Fleisch grüngelb, blaß, und sehr fein zerfliessend; ihr Saft häufig und gezuckert. Sie erquickt also das Auge im Frühlinge eben so mit ihrer schönen Blühte, wie den Gaumen im Herbste mit ihrer delikaten Frucht; reift im August. Duhamel S. 92. Kraft S. 32.

VI. Einige, mehr wegen ihrer Seltenheit, als zum Genuße gezogene Pflaumen.

51) Prune Cerise, die Kirschpflaume. Duhamel nennt sie Mirabolane. Sie ist nicht mit der obern Mirabolane des Christ zu verwechseln. In der Wetterau heißt sie die asiatische, oder türkische Kirsche. Sie ist halb Pflaume und halb Kirsche, muß jedoch auf Pflaumen veredelt werden. Ihre Gestalt nähert sich einer sehr großen rothen Kirsche ohne Furche; ihre Farbe ist roth und punktirt, ihr Stiel lang und dünn, ihr Fleisch weich, hellgelb, und saftig; ihre Haut, wenn sie stark gekäuet wird, sauer; ihr Geschmack matt und fad; reift zu Ende Augusts. Ihr Baum wächst außerordentlich wild, macht dünne, glatte, hellbraunrothe Triebe, kleine Augen und Blätter, wie auch bis in das dritte Jahr nach der Veredlung Stacheln, blühet sehr früh, und sogleich nach den Abrikosen. Duhamel S. 111. Christ S. 559.

52) Prunier qui fructifie deux fois par an, zweymal des Jahrs Früchte tragender Pflaumenbaum. Sie ist klein, länglich, wie eine Olive gestaltet, gelbröthlich, weiß bestaubt, und braun getüpft. Ihr Fleisch ist gelb, mehlig, fad und unangenehm: die ersten Früchte reifen Anfangs Augusts, die zweyten im September. Kraft S. 42.

53) Prune violette a fleur double, die Pflaume mit gefüllter Blühte und blauen doppelten Früchten. Die Früchte sind rundlich, klein, schön blau, mit weißen Flecken und Staub, gewöhnlich zwey auf einem Stiele, und reifen mit Ende Augusts. Kraft S. 34.

54) Epine d'Espagne, die spanische Schlehe. Ist klein, ganz rund, und schön blau; ihr Fleisch ist fest, grünlich, von einem angenehmen, säuerlichen Geschmacke. Getrocknet sind sie sehr angenehm, und reifen im September. Kraft S. 39.

55) Prune sans Noyeau, die Pflaume ohne Stein. Sie ist sehr klein, olivenförmig, fast schwarz und weiß bestaubt; ihr Kern, der in der Mitte liegt, hat keine Steinschale, sondern ist statt ihrer mit einem holzigten Kreise im Fleische eingeschlossen; reift gegen Ende Augusts.

VII.. Einige noch nicht klassifizirte Pflaumen.

56) Precoce de l'an.
57) Die Amelienpflaume.
58) Vroege Melote, die frühe Melonenpflaume.
59) Die Purpurpflaume.
60) Imperiale.
61) Semidouble incarnat.
62) Perdrigon hative.
63) St. Martin.
64) De Canada a fleur rouge.
65) Royale de Tours.
66) Die Johannispflaume.
67) Maroccopflaume.
68) Gros - Prunelle.

Mi=

Mispeln.

1) Neflier cultivé a gros fruits, die große holländische Gartenmispel. Ist sehr groß, länglich, und oben plattgedruckt, und könnte in Vergleich mit der untern: die Birnmispel heissen.

2) Die große runde Gartenmispel. Diese ist noch größer, rund, flachgedruckt, wie ein kleiner Apfel. Größere, als diese, kann es wohl keine geben!

3) Neflier a fruits sans Noyaux, die Mispel ohne Kern. Sie ist um die Hälfte kleiner, als die obern, hat keine Steine, oder Kerne, und ist zarter zum Genusse, als die beiden großen.

Stachelbeeren.

Große, englische Sorten.

A. Rothe, theils auch ganz schwarze.

1) Cheetham's bright Venus, Cheetham's glänzende Venus.

2) Hippard's attractor, Hippards anziehende.

3) Johnson's twig'em, Johnsons Schößlingsbeere.

4) Knight's scarlet seedling, Knights Scharlachsaamenbeere.

5) Proctor's scarlet non such, Proktors Unvergleichliche.

6) Rider's free bearer, Riders Freytragende.

7) Schaw's Billy Dean, Schaws dicker Dechant.

8) Shelmerdine's red rose, Schelmerdins rothe Rose.

9) Taylor's red rose, Taylors rothe Rose.

10) Withington's Princesse royal, Withingtons königliche Prinzessin.

11)

11) Worthington's Emperor of Maroc, Worthingtons Kaiser von Marocco.

12) Worthington's Conqueror, Worthingtons Eroberer.

B. Weisse.

13) Boardman's Highland Queen, Boardmanns schottländische Königin.

14) Button's Silver-heels, Buttons Silberknopf.

15) Chapman's Highland white, Chapmans weisse Schottländerin.

16) Mill's champion, Mills Kämpfer.

17) Nayden's rule alr, Naydens Winkelzelle.

18) Rider's white hellebor, Riders weisse Nießwurze.

19) Stafford's white imperial, Staffords weisse Kaiserbeere.

C. Grüne.

20) Blakley's chisel, Blakleys Meissel.

21) Crepings germings, Crepings junge Triebe.

22) Fok's green goose, Foks grüne Beere.

23) Jakson's green John, Jaksons grüner Hanns.

24) Johnson's green willow, Johnsons Weidenbeere.

25) Lee's victory, Lees Siegende.

26) Taylor's green linned, Taylors grüne gestreifte Beere.

D. Gelbe, und Ambrafärbige.

27) Blakley's eclipse, Blakleys dunkle Beere.

28) Bradshaw's yellow top, Bradshaws Gelbkopf.

29) Coe's Diogenes, Zees Diogenes.

30) Stanley's delphin, Stanleys Delphin.

31) Taylor's Nimrod, Taylors Nimrod.

32) Williamson's yellow hornet, Williamsons gelbe Wespenbeere.

BSB Bayerische StaatsBibliothek

MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Rößler, Matthias,

Sistematisches Verzeichniß aller in den Baumschulen der podiebrader Dechantey kultivirten Obstsorten nebst Beisetzung aller der Sinonimen und Provinzialbenennungen, unter welchen sie in den meisten pomologischen Schriften vorkommen; wie auch einer kurzen Anzeige der Güte, Zeit der

Prag 1798

Oecon. 1507
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10298660-5
VD18 11229322